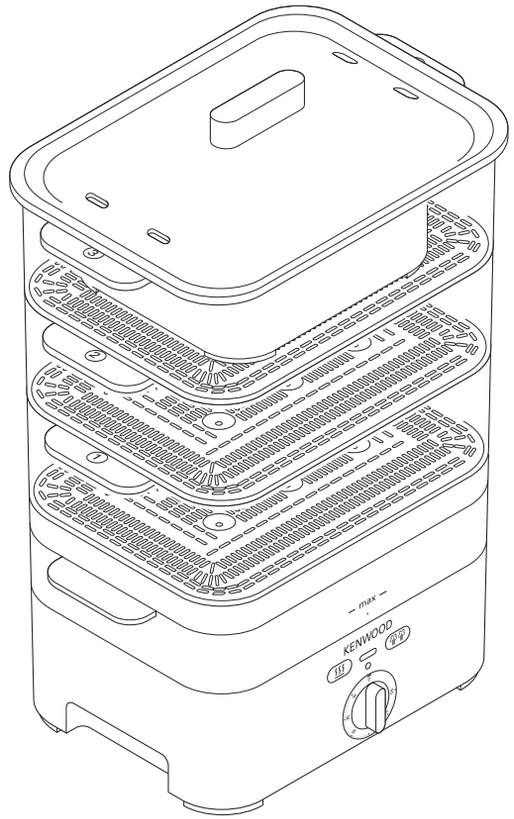
KENWOOD

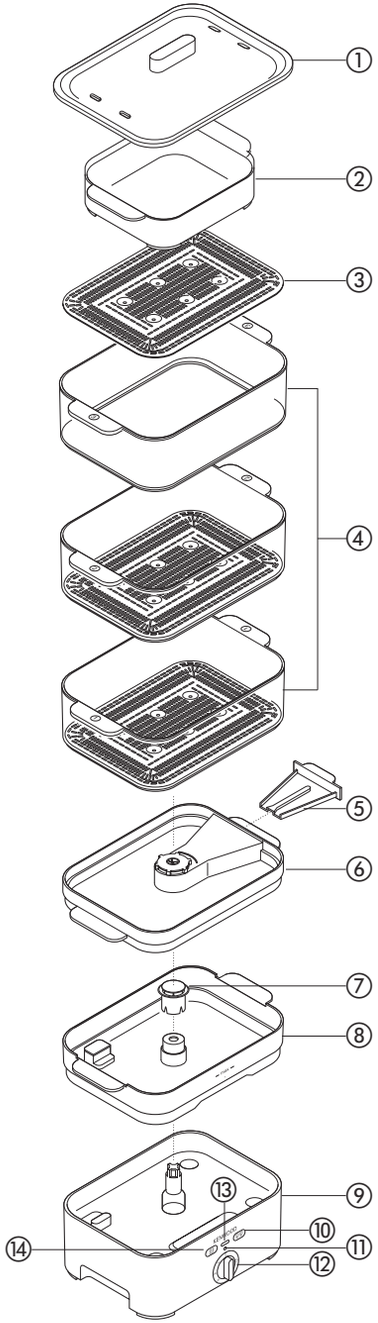


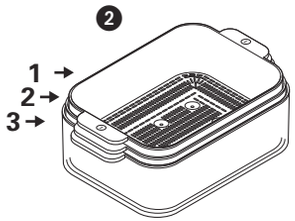
FS620 series

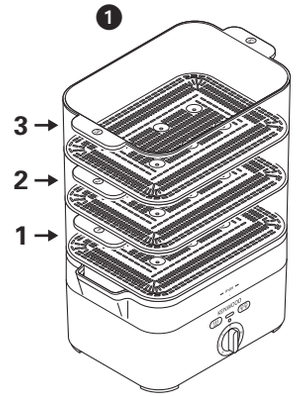
English	**2 - 6**
Nederlands	**7 - 12**
Français	**13 - 18**
Deutsch	**19 - 24**
Italiano	**25 - 30**
Português	**31 - 36**
Español	**37 - 42**
Dansk	**43 - 48**
Svenska	**49 - 53**
Norsk	**54 - 58**
Suomi	**59 - 64**
Türkçe	**65 - 70**
Česky	**71 - 76**
Magyar	**77 - 82**
Polski	**83 - 88**
Русский	**89 - 94**
Ελληνικά	**95 - 100**
عربي	١٠١ - ٥٠١

Kenwood Limited, New Lane, Havant, Hampshire PO9 2NH, UK
www.kenwoodworld.com
18803/1

UNFOLD







before using your Kenwood appliance

- Read these instructions carefully and retain for future reference.
- Remove all packaging and any labels.

safety

machine safety

- This machine produces steam which can burn you.
- Don't get burnt by steam coming out of your steamer, especially when removing the lid.
- Be careful when handling anything: any liquid, steamer part or condensation will be very hot. Use oven gloves.
- Never let the cord hang down where a child could grab it.
- Never use a damaged steamer. Get it checked or repaired: see 'service and customer care'.
- Never put the steamer, cord or plug in water – you could get an electric shock. Keep the controls clean and dry.
- Always unplug the steamer when not in use.
- Never put your steamer on a cooker or in an oven.
- Never move your steamer if it contains anything hot.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Only use the appliance for its intended domestic use. Kenwood will not accept any liability if the appliance is subject to improper use, or failure to comply with these instructions.

food safety

- Cook meat, poultry, fish and seafood thoroughly. And never cook them from frozen.
- If you're using more than one basket, put meat, poultry and fish in the bottom basket so that its raw juice cannot drip onto food below.
- Do not reheat cooked rice in your steamer.

before plugging in

- Make sure your electricity supply is the same as the one shown on the underside of your steamer.
- This steamer complies with European Economic Community Directive 89/336/EEC.

before using for the first time

1 Operate the assembled steamer with water in the tank for 5-10 minutes in order to flush the appliance through before use.
2 Wash the parts: see 'care and cleaning'.

know your Kenwood food steamer

① lid
② rice bowl
③ removable basket tray
④ baskets
⑤ water fill tray
⑥ drip tray
⑦ steam diffuser
⑧ removable water tank
⑨ base
⑩ boost button
⑪ neon light for timer
⑫ timer
⑬ water empty indicator light
⑭ reheat button

to use your steamer

- Keep your steamer away from walls and overhanging cupboards: the steam could damage them.
- Season food **after** cooking. If seasoning gets into the water, it could damage the heating element.
- See the cooking guides on pages 5 and 6.

Fill the water tank with water, either:-

1 Lift off the water tank and fill with cold water. Place the water tank back onto the base unit and gently push into place.
or
2 Fit the water tank first, then pour cold water into the tank.

- Always make sure the water is below the 'Max' level marked.
- Filtered water is best as it reduces limescale prolonging the life and efficiency of your steamer (Kenwood water filters are widely available).
- Don't add **anything** (even salt or pepper) to the water – it could damage the heating element.
- To avoid the water level dropping too low, you can top up during cooking. Simply pull out the water fill tray and add fresh water, taking care not to overfill.
- If the water tank becomes empty during operation, the water empty indicator light will flash and the steamer will beep.

3 Sit the drip tray on top of the water tank.
4 Fit the removable basket trays, rim uppermost into the baskets (they are interchangeable). Add the food.
5 Stack the baskets on the base, starting with the lowest numbered basket at the bottom and the highest number at the top ❶. (The numbers are marked on the basket handles).

using the rice bowl

- Put water and rice in the rice bowl. Put the rice bowl into a basket. (You can also cook something in the other basket(s) if required).

6 Fit the lid, plug in and set the timer. The light will come on and steam will soon appear.

boost button

If the boost button is pressed immediately after switching on the steamer, this will give an initial burst of power which will get the steamer up to temperature more quickly. This will be accompanied by its light glowing. The boost function will operate for approximately 5 minutes and then the steamer will automatically continue cooking at the standard rate. If the boost button is not selected, the steamer will operate at the standrd rate for the duration of the cooking operation.

7 When the time is up, a bell will ring, the light will go out and your steamer will switch off automatically.

reheat button

At the completion of the cooking operation, food that has cooled slightly can be re-heated. Providing there is water in the tank simply press the reheat button , its light will glow and the steamer will produce steam for approximately 5 minutes.

8 Unplug and clean after use.

hints

- Condensation will drip from the upper basket into the lower basket. So make sure the flavours go well together.
- Liquid left over in the drip tray is good for making soup or stock. But be careful: it will be very hot.
- You can also use the rice bowl for cooking anything in liquid (eg vegetables in sauces or poaching fish in water).
- Leave gaps between pieces of food.

- Stir large amounts half way through cooking.
- Smaller amounts cook faster than larger amounts.
- Similar-sized pieces of food cook evenly.
- Like a conventional oven, you can add food as you go along. If something needs less time, add it later.
- If you lift the lid, steam will escape and cooking will take longer.
- Food will keep cooking when your steamer switches off, so remove it immediately.
- The cooking times on pages 5 - 6 are guides based on using the lower basket. The higher the food is, the slower it cooks. So allow an extra 5 - 10 minutes for food in the next basket above. Check that food is thoroughly cooked before eating.
- If your food's not cooked enough, reset the time. You may need to top up with water.

care and cleaning

- Before cleaning, always switch off, unplug and let everything cool.
- Never put your steamer base in water or let the cord or plug get wet.

cleaning the base

- Wipe with a damp cloth, then dry.

all other parts

- Wash in warm soapy water, then dry.
- For storage, stack the baskets one inside the other, starting with the highest numbered basket and finishing with basket number 1 ❷.

descaling

- The appliance should be de-scaled once a month or after every 30 uses depending upon which comes first.

1 Fit the water tank and fill with 200ml of household appliance descaler, then fill the water tank up to the MAX level with water (approximately 800ml).
2 Fit the drip tray, one basket and the lid.
3 Plug in the appliance, switch on and allow the steamer to operate for 5 minutes.
4 Switch off and unplug the appliance and allow to stand overnight.
5 Empty and discard the descaling liquid.
6 Wash the removable water tank, drip tray, basket and lid in warm soapy water, then dry.
7 Refill the water tank with fresh water, refit the parts and allow to run for 5 minutes. Empty and discard any remaining water.
8 Wash the water tank, drip tray, basket and lid in warm soapy water.
9 The appliance is now ready for use.

service and customer care

- If the cord is damaged it must, for safety reasons, be replaced by Kenwood or an authorised Kenwood repairer.

If you need help with:

- using your steamer
- servicing or repairs

Contact the shop where you bought your steamer.

cooking guides

- These cooking times are only guidelines. If the boost function is used reduce the cooking time by 5-10 minutes.
- Read 'food safety', page 2, and 'hints', page 4.

vegetables

- Clean vegetables before cooking. Remove stems and peel if you like

vegetable	quantity	preparation	minutes
Asparagus	454g (1lb)	Trim	15
Beans, green	454g (1lb)	Trim	15-20
Beans, runner	454g (1lb)	Trim and thinly slice	15-20
Broccoli	454g (1lb)	Cut into florets	20
Brussels sprouts	454g (1lb)	Trim and cut bases	25
Cabbage	1 small	Shred	25
Carrots	454g (1lb)	Thinly slice	20
Cauliflower	1 medium	Cut into florets	20-25
Courgettes	454g (1lb)	Thinly slice	15
Celery	1 head	Thinly slice	15
Leeks	3-4	Thinly slice	15
Mange tout	227g (8oz)	Trim	15
Mushrooms, button	454g (1lb)	Wipe	10
Parsnips	454g (1lb)	Dice or thinly slice	15
Peas	454g (1lb)	Shell	15
Potatoes, new	454g (1lb)	Wipe	30-40

eggs	preparation	minutes
Boiling* or poaching	Use a cup or ramekin dish for poaching	10-15 for soft, 15-20 for hard

* When boiling eggs, place them in the built in egg holders in the bottom of the basket.

poultry and fish

- Don't overcrowd the baskets.

food	quantity	minutes	comments
Chicken, boneless breasts	4-5	30	Steam until thoroughly cooked and tender
Clams	454g (1lb)	10	Steam until open
Prawns, medium	454g (1lb)	10	Steam until pink
Fish, fillets	227g (8oz)	10-20	Steam until it flakes
Fish, steak	2.5cm (1") thick	15-20	Steam until it flakes
Fish, whole	340g (12oz)	15-20	Steam until it flakes
Lobster tails	2-4	20	Steam until red
Mussels	454g (1lb)	15	Steam until open
Oysters	6	15	Steam until open
Scallops	227g (8oz)	15	Steam until hot and tender

cooking guides *continued*

cereals and grains

- When using the rice bowl, you still put water in the tank. But you can put a different liquid, such as wine or stock, inside the rice bowl to cook your rice in. You can also add seasoning, chopped onions, parsley, almonds or sliced mushrooms.

food	quantity	liquid to add to rice bowl	minutes
White long-grain rice (eg Basmati, easy cook)	100g (4oz) 200g (8oz) 300g (12oz)	125ml (4fl oz) 250ml (9fl oz) 375ml (13fl oz)	25 30 35
Brown rice	100g (4oz) 200g (8oz) 300g (12oz)	125ml (4fl oz) 250ml (9fl oz) 375ml (13fl oz)	40 45 50
Couscous	200g (8oz)	150ml (5fl oz) warm water	15-20
Porridge	75g (3oz)	450ml (16fl oz) milk/water	40 (stir half way through)
Rice pudding	75g (3oz) pudding rice	25g (1oz) caster sugar and 375-500ml (3/4-1pt) milk	80 (after 60 mins, stir and reset timer. Add more water if necessary)

Vouw voor het lezen a.u.b. de voorpagina met illustraties uit

voordat u uw Kenwood-apparaat gebruikt:

- Lees deze instructies zorgvuldig door en bewaar ze voor toekomstig gebruik.
- Verwijder alle verpakking en labels.

veiligheid

veiligheid apparaat

- Dit apparaat produceert stoom waaraan u zich kunt verbranden.
- Zorg dat u zich niet verbrandt aan de stoom die uit uw stoompan komt, vooral wanneer u de deksel verwijdert.
- Wees voorzichtig: alle vloeistoffen, onderdelen of condensatie van de stoomkoker zijn erg heet! Draag ovenhandschoenen.
- Laat het snoer nooit op de grond hangen omdat kinderen het dan vast kunnen pakken.
- Gebruik de stoompan nooit als hij beschadigd is. Laat de pan nakijken of repareren: zie 'klantenservice'.
- Dompel de stoomkoker, het snoer of de stekker nooit onder in water – u zou een elektrische schok kunnen krijgen. Houd de regelknoppen schoon en droog.
- Trek altijd de stekker uit het stopcontact als de stoomkoker niet in gebruik is.
- Plaats uw stoompan nooit op een fornuis of in een oven.
- Verplaats uw stoompan nooit als er hete etenswaren of vloeistoffen inzitten.
- Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (inclusief kinderen) met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of gebrek aan ervaring en kennis, tenzij ze toezicht of instructies over het gebruik van het apparaat hebben gekregen van de persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.
- Op kinderen moet toezicht gehouden worden om er zeker van te zijn dat ze niet met het apparaat spelen.
- Gebruik het apparaat alleen voor het huishoudelijke gebruik waarvoor het is bedoeld. Kenwood kan niet aansprakelijk worden gesteld in het geval dat het apparaat niet correct is gebruikt, of waar deze instructies niet worden opgevolgd.

veiligheid voedsel

- Kook vlees, gevogelte en vis door en door. Prepareer geen bevroren vlees, gevogelte of vis.
- Als u meer dan één mandje gebruikt, moet u vlees, gevogelte en vis in het onderste mandje doen zodat het ongekookte vocht hiervan niet op het onderliggende voedsel kan druppen.
- Verwarm niet opnieuw gekookte rijst in uw stoomkoker.

voordat u de stekker in het stopcontact steekt

- Controleer of de stroomvoorziening overeenkomt met de gegevens op de onderzijde van uw stoompan.
- Deze stoompan voldoet aan EG-Richtlijn 89/336/EEC.

voordat u de stoompan voor het eerst gaat gebruiken

1 Zet de stoompan in elkaar en schakel hem 5-10 minuten in met water in het reservoir om het apparaat voor gebruik te spoelen.
2 Was de onderdelen; zie 'onderhoud en reiniging'.

ken uw Kenwood stoompan

① deksel
② rijstkom
③ verwijderbare mandlade
④ manden
⑤ watervulbak
⑥ lekbak
⑦ stoomverspreider
⑧ verwijderbaar waterreservoir
⑨ onderstel
⑩ intensiteitsknop
⑪ neonlampje voor timer
⑫ timer
⑬ indicatielampje voor leeg reservoir
⑭ opwarmknop

gebruik van uw stoompan

- Houd uw stoompan uit de buurt van muren en overhangende kasten: de stoom zou beschadigingen kunnen veroorzaken.
- Kruid voedsel pas **na** het stomen. Als er specerijen in het water terecht komen, kan het verwarmingselement beschadigen.
- Zie de richtlijnen voor bereiding op pagina 11 -12.

Vul het waterreservoir met water:

1 Til het waterreservoir van het onderstel en vul het met koud water. Zet het waterreservoir weer op het onderstel en duw het voorzichtig op zijn plaats.
of
2 Zet het waterreservoir eerst op het onderstel en giet er vervolgens koud water in.

- Zorg dat het water zich altijd onder het aangegeven maximumniveau bevindt.
- U kunt het best gefilterd water gebruiken, omdat daardoor minder kalksteen ontstaat. Dit leidt tot een langere levensduur en hoger rendement van de stoomkoker (Kenwood waterfilters zijn algemeen verkrijgbaar).
- Voeg **niets** toe aan het water (ook geen zout of peper) - het verwarmingselement zou beschadigd kunnen raken
- Om te voorkomen dat het waterniveau te laag zakt, kunt u het tijdens het koken bijvullen. Trek de watervulbak uit het apparaat en voeg vers water toe; zorg dat u het apparaat niet te vol doet.
- Als het waterreservoir leeg raakt tijdens het koken, gaat het indicatielampje dat aangeeft dat het reservoir leegraakt, knipperen en geeft de stoompan een pieptoon.

3 Plaats de lekbak bovenop het waterreservoir.
4 Zet de verwijderbare mandladen met de rand omhoog in de manden (ze zijn onderling verwisselbaar). Voeg het voedsel toe.
5 Stapel de bakken op het onderstel met de bak met het laagste nummer onderaan en de bak met het hoogste nummer bovenaan ❶. (De nummers staan op de handgrepen van de bakken).

het gebruik van de rijstkom

- Doe water en rijst in de rijstkom. Plaats de rijstkom in een bak. (U kunt zo nodig daarnaast iets in de andere bak(ken) koken).

6 Plaats de deksel op de pan, steek de stekker in het stopcontact en stel de tijdschakelaar in. Het lampje zal gaan branden en na korte tijd zal er stoom zichtbaar zijn.

intensiteitsknop
Als de intensiteitsknop onmiddellijk nadat u de stoompan hebt ingeschakeld, wordt ingedrukt, wordt extra vermogen aangewend om de stoompan sneller op temperatuur te krijgen. Dit wordt aangeduid doordat het bijbehorende lampje gaat branden. De intensiteitsfunctie blijft ongeveer 5 minuten werken; daarna blijft de stoompan op de standaardintensiteit werken. Als de intensiteitsknop niet geselecteerd wordt, blijft de stoompan gedurende het gehele kookproces op de standaardintensiteit werken.

7 Als de ingestelde tijd verstreken is, zal er een belletje rinkelen, het lampje zal uitgaan en uw stoompan zal automatisch worden uitgeschakeld.

opwarmknop
Aan het eind van het kookproces kan voedsel dat enigszins is afgekoeld opnieuw opgewarmd worden. Zorg dat er water in het reservoir zit en druk op de opwarmknop ; het lampje gaat branden en de stoompan produceert gedurende ongeveer 5 minuten stoom.

8 Haal na gebruik de stekker uit het stopcontact en reinig de pan.

tips voor gebruik

- Er zal condensatie vanuit het bovenste mandje in het onderste mandje druppen. Zorg er dus voor dat de smaken goed bij elkaar passen.
- Vocht dat op het druppelplateau achterblijft is geschikt voor het bereiden van soep of bouillon. Let op: dit vocht is erg heet.
- U kunt de rijstkom ook gebruiken om gerechten in een vloeistof te bereiden (bijv. groenten met een saus of in water gepocheerde vis).
- Zorg dat de stukken voedsel ruimte niet te dicht op elkaar zitten.
- Roer halverwege de bereiding door grotere hoeveelheden voedsel.
- Kleinere hoeveelheden zijn sneller klaar dan grotere hoeveelheden.
- Stukken voedsel die even groot zijn tegelijk klaar.
- U kunt, net als bij een gewone oven, voedsel toevoegen terwijl de stoompan al bezig is. Als een bepaald ingrediënt een kortere bereidingstijd heeft, kunt u het later toevoegen.
- Als u de deksel van de pan tilt, zal er stoom ontsnappen en zal de bereiding langer duren.
- Het eten zal door blijven koken als uw stoompan uitschakelt, dus haal het direct uit de pan.
- De bereidingstijden op pagina 11 - 12 zijn slechts richtlijnen gebaseerd op gebruik van het onderste mandje. Hoe hoger het voedsel in de pan wordt geplaatst, hoe langer de bereiding zal duren. Laat voedsel in het hogere mandje dus 5-10 minuten extra doorstomen.
- Als het voedsel onvoldoende is gekookt, stel dan opnieuw de tijd in. Mogelijk moet u het reservoir bijvullen.

onderhoud en reiniging

- Voordat u de stoompan gaat reinigen, moet u hem altijd uitschakelen, de stekker uit het stopcontact halen en alle onderdelen laten afkoelen.
- Dompel het onderstel van uw stoompan nooit in water en zorg dat het snoer en de stekker niet nat worden.

het onderstel reinigen

- Met een vochtige doek afvegen en daarna drogen.

overige onderdelen

- In warm zeepsop wassen en vervolgens afdrogen.
- Als u de bakken wilt opbergen, plaats ze dan in elkaar met de bak met het hoogste nummer onderaan en bak nr. 1 bovenaan ❷.

ontkalken

- Het apparaat moet eens per maand of nadat het 30 keer gebruikt is, ontkalkt worden, welk van beide situaties zich het eerst voordoet.

1 Vul het waterreservoir met 200 ml ontkalkingsmiddel voor huishoudelijk gebruik; vul het waterreservoir vervolgens to het MAX-niveau met water (ongeveer 800 ml).
2 Zet de lekbak, één mandje in en de deksel op de pan.
3 Steek de stekker in het apparaat en schakel de stoompan 5 minuten in.
4 Schakel het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact; laat het gedurende de nacht staan.
5 Leeg het apparaat en gooi het ontkalkingsmiddel weg.
6 Was het verwijderbare waterreservoir, de lekbak, het mandje en de deksel in warm zeepsop en droog ze vervolgens af.
7 Vul het waterreservoir met vers water, plaats alle onderdelen in het apparaat en schakel het 5 minuten aan. Gooi de rest van het water weg.
8 Was het reservoir, de lekbak, het mandje en de deksel in warm zeepsop.
9 Het apparaat is nu klaar voor gebruik.

onderhoud en klantenservice

- Als het snoer beschadigd is, moet het om veiligheidsredenen door KENWOOD of een door KENWOOD geautoriseerd reparatiebedrijf vervangen worden.

Als u hulp nodig hebt met:

- het gebruik van uw apparaat of
- onderhoud en reparatie

kunt u contact opnemen met de winkel waar u het apparaat gekocht hebt.

richtlijnen voor bereiding

- Deze kooktijden zijn slechts richtlijnen. Bij het gebruik van de intensiteitsknop kunt u de kooktijd met 5-10 minuten verkorten.
- Lees 'veiligheid voedsel' op pagina 7 en 'tips voor gebruik' op pagina 8.

groenten

- Maak groenten schoon voordat u ze gaat bereiden. Verwijder stengels en schil de groenten indien gewenst.

groente	hoeveelheid	voorbereiding	minuten
Asperges	454g	Schillen	15
Bonen, groen	454g	Schillen	15-20
Pronkbonen	454g	Schillen en in plakjes snijden	15-20
Broccoli	454g	In roosjes verdelen	20
Spruiten	454g	Schillen en onderkant afsnijden	25
Kool	1 kleine	Schaven	25
Wortels	454g	In plakjes snijden	20
Bloemkool	1 middelmaat	In roosjes verdelen	20-25
Courgettes	454g	In plakjes snijden	15
Selderij	1 stronk	In plakjes snijden	15
Prei	3-4 stuks	In plakjes snijden	15
Peultjes	227g	Schillen	15
Champignons	454g	Schoonvegen	10
Pastinaak	454g	In blokjes of plakjes snijden	15
Erwten	454g	Doppen	15
Aardappels, nieuwe	454g	Schoonvegen	30-40

eieren	voorbereiding	minuten
Koken* of pocheren	Gebruik een kopje of bakje voor het pocheren	zacht: 10-15 hard: 15-20

* Als u eieren wilt koken, leg ze dan in de ingebouwde eihouders onder in de bak.

richtlijnen voor bereiding *vervolg*

vis en gevogelte

- Doe de mandjes niet te vol.

voedsel	hoeveelheid	minuten	opmerkingen
Kip, borststukken zonder bot	4-5	30	Stomen tot goed gaar en mals
Schelpdieren	454g	10	Stomen tot schelpen openen
Garnalen, medium	454g	10	Stomen tot ze roze zijn
Vis, filet	227g	10-20	Stomen tot vis uiteenvalt
Vis, moot	2,5cm dik	15-20	Stomen tot vis uiteenvalt
Vis, hele	340g	15-20	Stomen tot vis uiteenvalt
Kreeftenstaartjes	2-4	20	Stomen tot ze rood zijn
Mosselen	454g	15	Stomen tot schelpen openen
Oesters	6	15	Stomen tot schelpen openen
Sint-Jakobsschelpen	227g	15	Stomen tot ze heet en mals zijn

graanproducten

- Als u gebruik maakt van de rijstkom, moet u toch water in het reservoir doen. U kunt de rijstkom echter ook met een andere vloeistof vullen, bijvoorbeeld wijn of bouillon, om de rijst in te koken. U kunt ook specerijen, gesnipperde uien, peterselie, amandelen of gesneden champignons toevoegen.

voedsel	hoeveelheid	hoev. vloeistof in rijstkom	minuten
Witte langkorrelige	100g	125ml	25
rijst (bijv. Basmati,	200g	250ml	30
snelkookrijst)	300g	375ml	35
Bruine rijst	100g	125ml	40
	200g	250ml	45
	300g	375ml	50
Koeskoes	200g	150ml warm water	15-20
(Havermout) pap	75g	450ml melk/water	40 (halverwege doorroeren)
Rijstebrij	75g rijst voor rijsterbrij	25g griessuiker en 375-500ml melk	80 (na 60 min. roeren en tijdschakelaar opnieuw instellen. Indien nodig meer water toevoegen)

Avant de lire, dépliez la première page pour voir les illustrations

avant d'utiliser votre appareil Kenwood

- Lisez et conservez soigneusement ces instructions pour pouvoir vous y référer ultérieurement.
- Retirez tous les éléments d'emballage et les étiquettes.

sécurité

sécurité de l'appareil

- Cet appareil produit de la vapeur qui risque de vous brûler.
- Lorsque vous soulevez le couvercle, faites attention à la vapeur qui s'échappe car vous pouvez vous brûler.
- Prenez soin d'utiliser des gants lorsque vous utilisez l'appareil, car les liquides et la vapeur ou la condensation sont très chauds.
- Evitez de laisser le cordon suspendu, un enfant pourrait s'en emparer.
- N'utilisez jamais un appareil endommagé. Faites-le vérifier ou réparer: Reportez-vous à la section "Service après-vente".
- Ne jamais plonger l'appareil de cuisson à la vapeur, le cordon ou la prise électrique dans de l'eau – vous pourriez recevoir un choc électrique. Gardez les commandes propres et sèches.
- Débranchez toujours votre appareil de cuisson à la vapeur quand vous ne l'utilisez pas.
- Ne mettez jamais votre appareil sur une plaque de cuisson ou à l'intérieur d'un four.
- Ne déplacez jamais votre appareil lorsqu'il contient des aliments chauds.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont diminuées, ou qui ne disposent pas des connaissances ou de l'expérience nécessaires, à moins qu'elles n'aient été formées et encadrées pour l'utilisation de cet appareil par une personne responsable de leur sécurité.
- Les enfants doivent être surveillés afin qu'ils ne puissent pas jouer avec cet appareil.
- N'employez l'appareil qu'à la fin domestique prévue. Kenwood décline toute responsabilité dans les cas où l'appareil est utilisé incorrectement ou que les présentes instructions ne sont pas respectées.

sécurité des aliments

- Faites cuire la viande, la volaille, le poisson et les fruits de mer soigneusement. Ne faites pas cuire ces aliments lorsqu'ils sont encore congelés.
- Si vous utilisez plus d'un panier, placez la viande, la volaille et le poisson dans le panier inférieur afin que les liquides non cuits ne tombent pas sur les aliments placés en-dessous.
- Ne réchauffez pas du riz cuit dans votre appareil de cuisson à la vapeur.

avant de brancher l'appareil

- Assurez-vous que le courant électrique que vous utilisez est le même que celui qui est indiqué sous votre appareil.
- Cet appareil est conforme à la directive 89/336 de la C.E.

avant d'utiliser votre appareil pour la première fois

1 Faites fonctionner le cuiseur-vapeur, avec de l'eau dans le réservoir, pendant 5 à 10 minutes, afin de nettoyer l'appareil avant l'utilisation.
2 Lavez les pièces : voir "entretien et nettoyage".

faites connaissance avec votre appareil de cuisson à la vapeur Kenwood

① couvercle
② cocotte pour le riz
③ plateau amovible
④ paniers
⑤ plateau de remplissage d'eau
⑥ égouttoir
⑦ diffuseur de vapeur
⑧ réservoir d'eau amovible
⑨ base
⑩ bouton boost (amplification de puissance)
⑪ voyant néon du minuteur
⑫ minuteur
⑬ témoin « réservoir d'eau vide »
⑭ bouton « réchauffer »

utilisation de votre appareil de cuisson à la vapeur

- Eloignez votre appareil des murs et des placards de cuisine, la vapeur pourrait les abîmer
- Salez votre nourriture **après** la cuisson. Si le sel entrait en contact avec l'élément électrique, il pourrait l'endommager
- Reportez-vous aux guides de cuisson en pages 17 - 18.

Remplissez le réservoir d'eau de l'une des manières suivantes : -

1 Soulevez le réservoir et remplissez-le d'eau froide. Remettez le réservoir sur la base et poussez-le doucement dans la bonne position.
ou
2 Installez d'abord le réservoir d'eau, puis versez de l'eau froide dans le réservoir.

- Assurez-vous toujours que le niveau d'eau est en dessous du repère 'Max'.
- L'eau filtrée est préférable car elle ralentit l'entartrage et prolonge ainsi la vie utile et l'efficacité de votre appareil de cuisson à la vapeur (les filtres à eau Kenwood sont en vente partout).
- N'ajoutez **aucun** condiment (ni sel ni poivre) à l'eau, cela pourrait endommager l'élément électrique.
- Afin d'éviter que le niveau d'eau ne descende trop bas, vous pouvez compléter le réservoir pendant la cuisson. Retirez simplement le plateau de remplissage d'eau et ajoutez de l'eau fraîche, en prenant soin de ne pas trop remplir.
- Si le réservoir d'eau se vide totalement pendant le fonctionnement, le témoin « Réservoir d'eau vide » clignote et l'appareil émet un signal sonore.

3 Posez l'égouttoir sur le dessus du réservoir d'eau.
4 Placez les plateaux amovibles, le bord le plus élevé dans les paniers (ils sont interchangeables). Ajoutez les aliments.
5 Empilez les paniers sur la base, celui portant le plus petit numéro en bas, et celui avec le plus grand en haut ❶. (Les numéros sont marqués sur les poignées des paniers).

utilisation de la cocotte pour le riz

- Placez l'eau et le riz dans la cocotte pour le riz. Placez-la ensuite dans un panier. (Vous pouvez aussi cuire autre chose dans un ou plusieurs autre(s) panier(s), si vous le désirez).

6 Posez le couvercle, branchez l'appareil et mettez le minuteur en marche. La lumière s'allume et la vapeur apparaît très vite.

bouton boost

Si vous appuyez sur bouton boost immédiatement après avoir mis l'appareil de cuisson à la vapeur sous tension, la puissance est soudainement augmentée et l'appareil atteint la température requise plus rapidement. Le témoin s'allume pour indiquer que cette fonction est sélectionnée. La fonction boost reste activée pendant 5 minutes environ. L'appareil de cuisson à la vapeur poursuit ensuite automatiquement la cuisson à la puissance standard. Si le bouton boost n'est pas sélectionné, l'appareil de cuisson à la vapeur fonctionne à la puissance standard pendant toute la durée de la cuisson.

7 Lorsque la cuisson est finie, le minuteur sonne, la lumière s'éteint et l'appareil s'arrête automatiquement.

bouton « réchauffer »

Après la cuisson, il est possible de réchauffer des aliments qui ont refroidi. Après vous être assuré que le réservoir contient de l'eau, appuyez simplement sur le bouton « Réchauffer » , son témoin s'allume et l'appareil de cuisson à la vapeur produit de la vapeur pendant 5 minutes environ.

8 Après la cuisson; débranchez et nettoyez l'appareil.

conseils

- Des gouttes de condensation couleront du panier supérieur au panier inférieur. Veillez à cuire des aliments avec des goûts compatibles.
- Les liquides qui s'accumulent dans l'égouttoir sont excellents pour faire de la soupe ou du bouillon. Soyez prudent car ils sont très chauds.
- Vous pouvez aussi utiliser votre cocotte pour le riz pour pocher des aliments (par exemple, des légumes en sauce ou du poisson poché).
- Laissez de la place entre chaque aliment.
- Remuez les aliments à mi-cuisson pour les grosses quantités.
- La cuisson est plus rapide si vous avez peu d'aliments à cuire.
- Pour obtenir une cuisson uniforme, choisissez des aliments de taille identique.
- Comme dans un four traditionnel, vous pouvez ajouter des ingrédients au fur et à mesure. Si l'un des ingrédients nécessite une cuisson moindre, ajoutez-le plus tard.
- Si vous soulevez le couvercle, la vapeur s'échappera et le temps de cuisson sera alors plus long.
- Les aliments continuent à cuire quand l'appareil s'arrête, retirez-les immédiatement.
- Les temps de cuisson indiqués pages 17 - 18 sont une indication basée sur l'utilisation du panier inférieur. Plus les éléments sont placés en hauteur, moins leur cuisson est rapide. Par conséquent, ajoutez 5-10 minutes à la cuisson des aliments du panier immédiatement au-dessus. Vérifiez que les aliments sont bien cuits avant de les manger.
- Si vos aliments ne sont pas assez cuits, remettez le minuteur à zéro. Il vous faudra peut-être ajouter de l'eau.

entretien et nettoyage

- Eteignez, débranchez et laissez toujours votre appareil refroidir avant de le nettoyer.
- N'immergez jamais la base de votre appareil dans de l'eau et ne mouillez pas la prise.

nettoyage de la base

- Essuyez avec un chiffon humide, puis séchez.

les autres parties

- Lavez avec de l'eau tiède savonneuse, puis séchez.
- Pour ranger votre appareil, empilez les paniers les uns dans les autres, en commençant avec celui portant le plus grand numéro pour finir avec celui portant le numéro 1 ❷.

détartrage

- L'appareil doit être détartré une fois par mois, ou toutes les 30 utilisations.

1 Remplissez le réservoir d'eau avec 200 ml de détartrant pour appareils électroménagers, puis complétez avec de l'eau, jusqu'au repère MAX (environ 800 ml).
2 Installez le bac de récupération d'eau, un panier et le couvercle.
3 Branchez l'appareil, mettez-le en marche puis laissez-le fonctionner pendant 5 minutes.
4 Eteignez l'appareil, débranchez-le puis laissez reposer toute la nuit.
5 Videz et jetez le liquide détartrant.
6 Lavez le réservoir d'eau amovible, l'égouttoir, le panier et le couvercle dans de l'eau chaude savonneuse, puis séchez.
7 Remplissez le réservoir d'eau fraîche, replacez les éléments et laissez fonctionner 5 minutes. Videz et jetez l'eau restante.
8 Lavez le réservoir d'eau, l'égouttoir, le panier et le couvercle dans de l'eau chaude savonneuse.
9 Vous pouvez à présent utiliser l'appareil.

service après-vente

- Si le cordon est endommagé, il doit être remplacé, pour des raisons de sécurité, par KENWOOD ou par un réparateur agréé KENWOOD.

Si vous avez besoin d'aide concernant :

- l'utilisation de votre appareil
- l'entretien ou les réparations

Contactez le magasin où vous avez acheté votre appareil.

temps de cuisson à la vapeur

- Ces temps de cuisson ne sont donnés qu'à titre indicatif. Si vous utilisez la fonction boost, réduisez le temps de cuisson de 5 à 10 minutes.
- Reportez-vous à la section sur la sécurité page 13, et aux conseils, page 14.

légumes

- Nettoyez les légumes et épluchez-les et parez-les avant la cuisson si vous le désirez.

légumes	quantité	préparation	minutes
Asperges	500g	épluchez	15
Haricots verts	500g	épluchez	15-20
Haricots plats	500g	épluchez/coupez	15-20
Broccoli	500g	en bouquets	20
Choux de bruxelles	500g	épluchez	25
Chou	petit	émincez	25
Carottes	500g	tranches fines	20
Chou-fleur	moyen	en bouquets	20-25
Courgettes	500g	tranches fines	15
Céleri	1 tête	tranches fines	15
Poireaux	3-4	tranches fines	15
Pois en cosse	250g	épluchez	15
Champignons	500g	essuyez	10
Navets	500g	en dés ou tranches	15
Pois	500g	écossez	15
Pommes de terre nouvelles	500g	essuyez	30-40

oeufs	préparation	minutes
oeufs à la coque* ou brouillés	Utilisez une tasse ou un ramequin pour pocher	10-15 mollet 15-20 dur

* Lorsque vous faites des oeufs à la coque, placez-les dans le porte-oeufs incorporé dans le fond du panier.

Temps de cuisson *(suite)*

poisson et volaille

- Ne remplissez pas trop les paniers

aliments	quantité	minutes	remarques
Blancs de poulet	4-5	30	Cuire jusqu'à ce qu'ils soient tendres
Palourdes	500g	10	Cuire jusqu'à leur ouverture
Crevettes	500g	10	Cuire jusqu'à leur ouverture
Poisson (filets)	250g	10-20	Cuire jusqu'à ce qu'ils soient roses
Poisson (tranches)	2,5cm	15-20	Cuire jusqu'à ce qu'elles soient transparentes
Poisson (entier)	350g	15-20	Cuire jusqu'à ce qu'il soit transparent
Langoustes (queues)	2-4	20	Cuire jusqu'à ce qu'elles soient rouges
Moules	500g	5	Cuire jusqu'à leur ouverture
Huîtres	6	15	Cuire jusqu'à leur ouverture
Coquilles saint-Jacques	250g	15	Cuire jusqu'à ce qu'elles soient tendres

céréales et graines

- Lorsque vous utiliserez le bol de riz, mettez l'eau dans le réservoir. Vous pouvez également mettre un liquide différent, comme le vin ou un bouillon pour cuire votre riz. Vous pouvez également ajoutez des condiments, des oignons hachés, du persil, des amandes ou des champignons émincés.

aliments	quantité	liquide à ajouter dans la cocotte pour le riz	minutes
Riz long type	100g	125ml	25
Basmati ou	200g	250ml	30
cuisson rapide	300g	375ml	35
Riz complet	100g	125ml	40
	200g	250ml	45
	300g	375ml	50
Couscous	200g	150ml (eau chaude)	15-20
Porridge	75g	1/2 l eau/lait	40 (remuer à micuisson)
Gâteau de riz	75g semoule	25g sucre 375ml/ 1/2 l lait).	80 (après 1h, remuer et remettre le minuteur en marche ; ajouter de l'eau si nécessaire)

Bevor Sie die Bedienungsanleitung lesen, bitte Deckblatt mit Illustrationen auseinander klappen

vor Gebrauch Ihres Kenwood-Gerätes

- Lesen Sie diese Anleitung sorgfältig durch und bewahren Sie diese zur späteren Benutzung auf.
- Entfernen Sie jegliches Verpackungsmaterial und alle Aufkleber.

Wichtige Sicherheitshinweise

Gerätesicherheit

- Das Gerät entwickelt Dampf, welcher zu Verbrennungen führen kann.
- Um Verbrennungen zu vermeiden, achten Sie immer auf den Dampfaustritt Ihres Dampfgarers, insbesondere bei Abnahme des Deckels.
- Bitte gehen Sie beim Umgang mit Ihrem Dampfgarer vorsichtig um: Flüssigkeiten, Teile des Dampfgarers und Kondensationswasser sind sehr heiß. Ziehen Sie Ofenhandschuhe an.
- Halten Sie Kinder von dem Gerät fern und lassen Sie niemals das Kabel herunterhängen, wenn ein Kind danach greifen könnte.
- Verwenden Sie den Dampfgarer niemals, wenn er beschädigt ist. Lassen Sie ihn überprüfen oder reparieren: siehe „Service und Kundendienst“.
- Legen Sie den Dampfgarer, das Kabel oder den Stecker niemals in Wasser – es besteht Elektroschockgefahr. Halten Sie die Kontrollelemente sauber und trocken.
- Ziehen Sie stets den Stecker aus der Steckdose, wenn Ihr Dampfgarer nicht im Gebrauch ist.
- Stellen Sie Ihren Dampfgarer niemals auf einen Herd oder in den Backofen.
- Bewegen Sie Ihren Dampfgarer niemals, während sich etwas Heißes darin befindet.
- Dieses Gerät darf weder von physisch noch von geistig behinderten oder in ihrer Bewegung eingeschränkten Personen (einschließlich Kinder) benutzt werden. Auch dürfen Personen die weder Erfahrung noch Kenntnis im Umgang mit dem Gerät haben, dieses erst nach Anweisungen durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person in Betrieb nehmen.
- Kinder müssen überwacht werden, damit sie mit dem Gerät nicht spielen.
- Verwenden Sie das Gerät nur für seinen vorgesehenen Zweck im Haushalt. Bei unsachgemäßer Benutzung oder Nichteinhaltung dieser Anweisungen übernimmt Kenwood keinerlei Haftung.

Lebensmittelsicherheit

- Kochen Sie Fleisch, Fisch und Meeresfrüchte besonders sorgfältig. Kochen Sie diese niemals in gefrorenem Zustand.
- Wenn Sie mehr als einen Korb benutzen, legen Sie Fleisch, Geflügel und Fisch in den unteren Korb, damit der Saft der ungegarten Lebensmittel nicht auf die darunter liegenden Lebensmittel tropfen kann.
- Verwenden Sie Ihren Dampfgarer nicht zum Aufwärmen von gekochtem Reis.

Vor dem Einstecken des Steckers

- Vergewissern Sie sich, dass Ihre Stromversorgung den Angaben auf der Unterseite des Dampfgarers entspricht.
- Dieser Dampfgarer entspricht den Anforderungen der Direktive 89/336/EEC der Europäischen Gemeinschaft.

Inbetriebnahme

1 Den zusammengesetzten Dampfgarer mit gefülltem Wassertank 5-10 Minuten lang betreiben, um das Gerät vor dem Gebrauch gründlich durchzuspülen.
2 Spülen der Einzelteile: siehe 'Reinigung und Pflege'.

Abbildungsschlüssel Kenwood Dampfgarer

① Deckel
② Reisschale
③ Herausnehmbare Korbschale
④ Körbe
⑤ Wasserbehälter
⑥ Tropfschale
⑦ Dampfdiffuser
⑧ Herausnehmbarer Wasserbehälter
⑨ Unterteil
⑩ Boost-Taste
⑪ Neonleuchte für Timer
⑫ Timer
⑬ Anzeige „Wasserbehälter leer"
⑭ Aufwärm-Taste

Gebrauch des Kenwood Dampfgarers

- Den Dampfgarer nicht unter Hängeschränke oder direkt an die Wand stellen.
- Die Speisen erst **nach** dem Garvorgang würzen, so vermeiden Sie eine Beschädigung der Heizelemente.
- Bitte beachten Sie die Garhinweise auf den Seiten 23 - 24.

Füllen Sie den Wasserbehälter mit Wasser; entweder:

1 Nehmen Sie den Wasserbehälter heraus und füllen Sie ihn mit kaltem Wasser. Setzen Sie den Wasserbehälter wieder auf das Unterteil auf und schieben Sie ihn ein.
oder
2 Setzen Sie den Wasserbehälter erst ein und füllen Sie dann kaltes Wasser in den Behälter.

- Achten Sie immer darauf, dass der Wasserstand unter der Maximalmarkierung ist.
- Gefiltertes Wasser ist am besten, weil es Kalkablagerungen vermindert und so für längere Lebensdauer und bessere Effizienz des Dampfkochers sorgt. (Kenwood Wasserfilter sind überall im Handel erhältlich)
- Um ein zu starkes Absinken des Wasserstands zu vermeiden, können Sie während des Garvorgangs Wasser nachgießen. Dazu einfach neues Wasser über den Griff/die Wassereinfüllöffnung nachgießen und darauf achten, dass der Wasserbehälter nicht überfüllt wird.
- Wenn der Wasserstand zu niedrig ist, kann er während des Kochens aufgefüllt werden. Nehmen Sie einfach den Wasserbehälter heraus und füllen Sie ihn mit frischen Wasser auf. Achten Sie darauf, dass Sie das Maximum nicht überschreiten.
- Wird der Wasserbehälter beim Betrieb leer, blinkt die Anzeigeleuchte und ein Signalton ertönt.

3 Setzen Sie die Tropfschale auf den Wasserbehälter auf.
4 Setzen Sie die herausnehmbaren Korbschalen mit dem Rand nach oben in die Körbe ein (sie sind alle gleich und austauschbar). Legen Sie das Gargut in die Körbe.
5 Die Körbe auf dem Unterteil stapeln, den Korb mit der kleinsten Nummer unten, den Korb mit der höchsten Nummer oben ❶. (Die Nummern sind auf den Korbgriffen eingeprägt).

Verwenden der Reisschüssel

- Wasser und Reis in die Reisschüssel geben. Die Reisschüssel in einen Dämpfkorb stellen. (In den anderen Körben können gleichzeitig andere Speisen gegart werden).

6 Den Deckel aufsetzen, den Netzstecker einstecken und die Zeitschaltuhr stellen. Die Kontrolleuchte leuchtet, kurz darauf beginnt der Garprozeß.

Boost-Taste

Wenn die Boost-Taste direkt nach dem Einschalten des Gardampfers gedrückt wird, liefert das Gerät einen ersten Energieschub, der den Gardampfer schneller auf Betriebstemperatur bringt. Die Boost-Leuchte leuchtet auf. Die Boost-Funktion dauert für etwa 5 Minuten an; danach arbeitet der Gardampfer automatisch im Normalbetrieb. Wird die Boost-Taste nicht gewählt, arbeitet der Gardampfer für die gesamte Garzeit im Normalbetrieb.

7 Nach Ablauf der eingestellten Zeit hören Sie ein akustisches Signal, die Betriebskontrolleuchte erlischt und der Dampfgarer schaltet sich automatisch ab.

Aufwärm-Taste

Am Ende des Garbetriebs kann erkaltetes Gargut wieder aufgewärmt werden. Achten Sie darauf, dass Wasser im Wasserbehälter ist . Die Leuchte leuchtet auf und der Gardampfer produziert für etwa 5 Minuten Dampf.

8 Nach Gebrauch den Netzstecker ziehen und das Gerät reinigen.

Tips

- Kondenswasser kann aus dem oberen in den unteren Garkorb tropfen. Achten Sie darauf, daß der Geschmack der Speisen in den Körben zueinander paßt.
- Die Flüssigkeit in der Auffangschale kann für Suppen oder Saucen verwendet werden (Vorsicht, die Flüssigkeit ist sehr heiß).
- Sie können in der Reisschale auch andere Speisen zubereiten, z. B. Gemüse mit Sauce oder pochierten Fisch
- Einen Abstand zwischen den zu garenden Teilen lassen.
- Größere Mengen nach etwa der Hälfte der Garzeit umrühren.
- Kleinere Mengen garen schneller als größere Mengen.
- Gleich große Stücke garen gleichmäßig.
- Wie bei einem traditionellen Ofen können Sie während des Garens Nahrungsmittel zufügen. Speisen, die zum Garen weniger Zeit benötigen, können Sie später zufügen.
- Wenn Sie während der Garzeit den Deckel anheben, entweicht Dampf, und das Garen dauert länger.
- Nach Abschalten des Dampfgarers garen Speisen weiter.
- Die auf Seite 23 - 24 aufgeführten Garzeiten sind Richtwerte beiVerwendung nur des unteren Garkorbs. Je höher die Nahrungsmittel eingesetzt sind, desto langsamer garen sie. Jeder höheren Garkorbebene sollten Sie 5 - 10 Minuten mehr Garzeit lassen. Vor dem Verzehr überprüfen, daß die Speisen auch richtig gar sind.
- Wenn die Speisen noch nicht gar sind, die Zeit neu einstellen. Gegebenenfalls Wasser auffüllen.

Reinigung und Pflege

- Netzstecker aus der Steckdose ziehen und Gerät abkühlen lassen.
- Gehäuse, Netzstecker und Netzkabel nie in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.

Reinigung des Unterteils

- Mit einem feuchten Tuch abwischen, dann abtrocknen.

Andere Teile

- In warmem Seifenwasser abwaschen und anschließend abtrocknen.
- Zur Aufbewahrung die Körbe ineinander stellen, den Korb mit der höchsten Nummer unten, den Korb mit der Nummer 1 oben ❷.

Entkalkung

- Das Gerät sollte einmal monatlich oder nach 30 Einsätzen entkalkt werden, je nachdem, welches Ereignis zuerst eintritt.

1 200 ml Entkalker für Haushaltsgeräte in den Wasserbehälter einfüllen und den Behälter bis zur MAX-Markierung mit Wasser auffüllen (ca. 800 ml).
2 Die Auffangschale und einen Dampfkorb einsetzen und den Deckel aufsetzen.
3 Den Netzstecker in die Steckdose stecken, das Gerät einschalten und 5 Minuten laufen lassen.
4 Das Gerät ausschalten, den Stecker aus der Steckdose ziehen und das Gerät über Nacht stehen lassen.
5 Die Entkalkungsflüssigkeit ausleeren und wegschütten.
6 Spülen Sie den herausnehmbaren Wasserbehälter, die Tropfschale, den Korb und den Deckel in warmem, seifigem Wasser. Anschließend trocknen.
7 Den Wasserbehälter mit frischem Wasser füllen, die Teile wieder anbringen und das Gerät 5 Minuten laufen lassen. Verbleibendes Wasser weggießen.
8 Spülen Sie den Wasserbehälter, die Tropfschale, den Korb und den Deckel in warmem, seifigem Wasser.
9 Das Gerät ist jetzt wieder betriebsbereit.

Kundendienst und Service

- Ein beschädigtes Netzkabel darf aus Sicherheitsgründen nicht selbst repariert werden, sondern muß von KENWOOD oder einer autorisierten KENWOOD-Kundendienststelle ausgetauscht werden.

Hinweise zur:

- Verwendung Ihres Kenwood Gerätes
- Wartung oder Reparatur
  Bitte setzen Sie sich mit Ihrem Händler in Verbindung, bei dem Sie das Gerät gekauft haben.

Garzeiten

- Diese Garzeiten gelten lediglich als Anleitung. Wenn die Boost-Funktion verwendet wird, sollte die Garzeit um 5-10 Minuten reduziert werden.
- Lesen Sie hierzu auch die Abschnitte „Wichtige Sicherheitshinweise“ und „Tips“.

Gemüse / Eier

- Gemüse vor dem Garen putzen.

	Menge	**Vorbereitung**	**Zeit**
Spargel	450 g	schälen	15 Min
Grüne Bohnen	450 g	putzen	15-20 Min
Stangenbohnen	450 g	putzen, in dünne Scheiben schneiden	15-20 Min
Broccoli	450 g	in Röschen teilen	20 Min
Rosenkohl	450 g	putzen, Stengelansatz entfernen	25 Min
Kohl	1 kleiner Kopf	hobeln	25 Min
Karotten	450 g	in dünne Scheiben schneiden	20 Min
Blumenkohl	1 mittlerer Kopf	in Röschen teilen	20-25 Min
Zucchini	450 g	in dünne Scheiben schneiden	15 Min
Sellerie	1 Knolle	in dünne Scheiben schneiden	15 Min
Porree	3-4 Stangen	in dünne Scheiben schneiden	15 Min
Erbsen	450 g	schälen	15 Min
Zuckererbsen	230 g	putzen	15 Min
Champignons	450 g	putzen	10 Min
Rüben	450 g	in dünne Scheiben schneiden oder würfeln	15 Min
Kartoffeln, neue	450 g	waschen	30-40 Min

Eier	**Vorbereitung**	**Zeit**
Kochen* oder Pochieren	kochen oder pochieren (zum Pochieren Tasse oder Schüssel verwenden)	weich: 10-15 Min hart: 15-20 Min

* Eier zum Kochen in die unten im Korb eingebauten Eierhalter stellen.

Garzeiten *Fortsetzing*

Geflügel / Fisch

- Bei der Verwendung von Geflügel oder Fisch die Garkörbe nicht überfüllen.

	Menge	Zeit	Anmerkungen
Hähnchenbrust (ohne Knochen)	4-5	30 Min	dämpfen bis Hähnchenbrust weich und gar ist
Venusmuscheln	450 g	10 Min	dämpfen bis Muscheln geöffnet sind
Miesmuscheln	450 g	10 Min	dämpfen bis Muscheln geöffnet sind
Jakobsmuscheln	230 g	10-20 Min	dämpfen bis Muscheln geöffnet sind
Krabben (mittelgroß)	450 g	15-20 Min	dämpfen bis Krabben rosa sind
Fischfilet	230 g	15-20 Min	dämpfen bis sich Fleisch von den Gräten trennen läßt
Fischsteaks	ca. 2,5 cm dick	20 Min	dämpfen bis sich Fleisch von den Gräten trennen läßt
Fisch, ganz	340 g	15 Min	dämpfen bis sich Fleisch von den Gräten trennen läßt
Krebsschwänze	2-4	15 Min	dämpfen bis Krebsschwänze rot
Austern	6	15 Min	Dämpfen bis Austern geöffnet sind

Getreide / Reis

- Auch beim Garen in der Reisschüssel müssen Sie Wasser in den Behälter füllen. In die Reisschale können Sie aber eine andere Flüssigkeit geben, z. B. Wein oder Brühe, um Ihren Reis etc. darin zu garen. Auch Gewürze, gewürfelte Zwiebeln, Petersilie, Mandeln oder geschnittene Champignons können Sie zugeben.

	Menge	Flüssigkeitsmenge für Reisschüssel	Zeit
Langkornreis	100 g	125 ml	25 Min
	200 g	250 ml	30 Min
	300 g	375 ml	35 Min
Naturreis	100 g	125 ml	40 Min
	200 g	250 ml	45 Min
	300 g	375 ml	50 Min
Couscous	200g	125 ml warmes Wasser	15-20 Min
Porridge	75 g	450 ml Milch / Wasser (nach der halben Garzeit umrühren)	40 Min
Milchreis	75 g Milchreis	25 g Zucker 375-500 ml Milch (nach 60 Min. um- rühren und Zeit-schaltuhr neu einstellen, wenn nötig noch Wasser zugeben)	80 Min

Prima di leggere questo manuale si prega di aprire la prima pagina, al cui interno troverete le illustrazioni

prima di utilizzare la vostra apparecchiatura Kenwood

- Leggere attentamente le presenti istruzioni e conservarle come futuro riferimento.
- Rimuovere la confezione e le etichette.

sicurezza

sicurezza dell'apparecchio

- Questo apparecchio genera vapore, con cui è possibile scottarsi.
- Fare attenzione a non scottarsi con il vapore che fuoriesce dall'apparecchio, specialmente quando si toglie il coperchio.
- Fare attenzione quando si tocca qualunque cosa: il liquido, i componenti dell'apparecchio o la condensa presenti saranno molto caldi. Munirsi di guanti da forno.
- Non lasciare pendere il cavo elettrico da dove un bambino potrebbe tirarlo.
- Non usare mai un apparecchio danneggiato. Rivolgersi ad un tecnico per eventuali controlli e riparazioni (vedere la sezione manutenzione e assistenza tecnica').
- Non immergere mai in acqua l'apparecchio, il cavo o la spina, poiché sussiste il rischio di scossa elettrica. Tenere sempre puliti e asciutti i comandi dell'apparecchio.
- Disinserire sempre la spina della pentola per cottura a vapore dalla presa elettrica, quando non la si usa.
- Non appoggiare mai l'apparecchio sul piano di cottura né metterlo in forno.
- Non spostare l'apparecchio se esso contiene qualcosa di caldo.
- Non consentire l'uso dell'apparecchio a persone (anche bambini) con ridotte capacità psico-fisico-sensoriali, o con esperienza e conoscenze insufficienti, a meno che non siano attentamente sorvegliate e istruite da un responsabile della loro incolumità.
- Sorvegliare i bambini, assicurandosi che non giochino con l'apparecchio.
- Utilizzare l'apparecchio solo per l'uso domestico per cui è stato realizzato. Kenwood non si assumerà alcuna responsabilità se l'apparecchio viene utilizzato in modo improprio o senza seguire le presenti istruzioni.

sicurezza degli alimenti

- Cuocere a fondo carni, pollame, pesci e frutti di mare. Non cucinare mai questi alimenti direttamente dal freezer.
- Se si usa più di un cestello, mettere la carne, il pollame o il pesce nel cestello inferiore, in modo che il sugo degli alimenti non possa gocciolare sugli alimenti sottostanti.
- Non riscaldare il riso già cotto nella pentola per cottura a vapore.

prima di collegare l'apparecchio alla rete elettrica

- Assicurarsi che la tensione della vostra rete elettrica sia la stessa di quella indicata sulla targhetta sotto l'apparecchio.
- Questo apparecchio è conforme alla Direttiva Comunitaria 89/336/EEC.

prima dell'uso

1 Montare e mettere in funzione la pentola per cottura a vapore riempiendo d'acqua il recipiente, per 5-10 minuti, per pulirla a fondo prima dell'uso.

2 Lavare i componenti dell'apparecchio (vedere la sezione 'cura e pulizia dell'apparecchio').

per conoscere la vostra pentola Kenwood per cottura a vapore

① coperchio
② vaschetta per riso
③ vassoio estraibile per cestello
④ cestelli
⑤ vassoio per l'acqua
⑥ vassoio raccolta gocce
⑦ diffusore per il vapore
⑧ serbatoio estraibile per acqua
⑨ base
⑩ tasto potenziatore
⑪ spia al neon per timer
⑫ timer
⑬ indicatore esaurimento acqua
⑭ tasto riscaldamento

come usare la vostra pentola per cottura a vapore

- Tenere distante l'apparecchio dalle pareti e non collocarlo sotto credenze da parete, in quanto il vapore potrà danneggiarle.
- Condire gli alimenti **dopo** averli cotti. Se il condimento si mischia all'acqua, infatti, potrebbe danneggiare l'elemento termico dell'apparecchio.
- Per la guida alla cottura, vedere alle pagine 29 - 30.

Riempire d'acqua il serbatoio:

1 Sollevando il serbatoio stesso, estraendolo e riempiendolo di acqua fredda. In seguito, rimettere il serbatoio sulla base dell'apparecchio e spingerlo piano per fissarlo in posizione;
oppure
2 Prima inserendo in posizione il serbatoio e poi versandovi dell'acqua fredda.

- Controllare sempre che il livello dell'acqua sia inferiore al contrassegno 'Max'.
- È meglio usare acqua filtrata, in quanto contiene meno calcare e quindi estende la durata utile e l'efficienza dell'apparecchio (troverete filtri Kenwood in vendita presso i migliori negozi).
- Non aggiungere **nulla** (neppure sale o pepe) all'acqua, altrimenti si rischia di danneggiare l'elemento termico dell'apparecchio.
- Per evitare che il livello dell'acqua scenda eccessivamente, è possibile aggiungere acqua durante la cottura. È sufficiente estrarre il vassoio per l'acqua e aggiungervi acqua fresca, avendo cura di non riempirlo in modo eccessivo.
- Se l'acqua nel serbatoio si esaurisce durante l'uso, l'apposito indicatore luminoso lampeggia e l'apparecchio genera un segnale acustico.

3 Collocare il vassoio di raccolta delle gocce sopra il serbatoio dell'acqua.
4 Ora inserire i vassoi estraibili nei cestelli, controllando che il bordo sia rivolto verso l'alto (i vassoi sono intercambiabili). Aggiungere gli ingredienti da cuocere.
5 Mettere i cestelli sulla base dell'apparecchio, uno sopra l'altro, a partire dal cestello col numero più basso e terminando col cestello dal numero più alto ❶. (I numeri sono indicati sui manici dei cestelli).

uso della vaschetta per il riso

- Versare l'acqua e il riso nella vaschetta per il riso, quindi inserire la vaschetta in un cestello (se desiderate, potrete anche cuocere altri alimenti nell'altro cestello (o cestelli) dell'apparecchio).

6 Mettere il coperchio, inserire la spina dell'apparecchio nella presa elettrica ed impostare il timer. Ora la luce si accende e presto l'apparecchio inizierà a generare vapore.

tasto potenziatore

Premendo il tasto potenziatore subito dopo aver acceso l'apparecchio, si ottiene un iniziale afflusso di potenza che fa riscaldare più velocemente la pentola. Ora la spia luminosa corrispondente si accende. La funzione di potenziamento rimane attiva per circa 5 minuti, poi l'apparecchio continua automaticamente a cuocere gli ingredienti alla velocità standard. Se il tasto potenziatore non viene premuto, l'apparecchio funziona a velocità standard per l'intero tempo di cottura.

7 Allo scadere del tempo di cottura si sentirà un campanello. La luce e l'apparecchio si spegneranno automaticamente.

tasto riscaldamento

Al termine della cottura, è possibile riscaldare i cibi che si sono leggermente raffreddati. Purché il serbatoio contenga dell'acqua, basta premere il tasto riscaldamento . Ora la spia corrispondente si accende e la pentola genera vapore per circa 5 minuti.

8 Dopo l'uso, togliere dalla presa elettrica la spina dell'apparecchio e pulirlo.

consigli

- La condensa gocciolerà dal cestello superiore fino al cestello inferiore, quindi controllate che i sapori dei due cibi cucinati si armonizzino bene.
- Il liquido che si raccoglie nel vassoio è ottimo per preparare minestre o come brodo, ma attenzione: esso sarà molto caldo.
- Potrete usare la vaschetta per il riso anche per cuocere qualunque cosa in liquidi, per es. le verdure in salsa oppure il pesce in bianco.
- Lasciare spazio fra un pezzo di cibo e l'altro.
- A metà cottura, mescolare i cibi se si cuociono grandi quantità.
- Il tempo di cottura è proporzionale alle dimensioni dei cibi: più alimenti cuocerete e maggiore sarà il tempo necessario.
- Se tagliati in dimensioni simili, i pezzi degli alimenti cuoceranno uniformemente.
- La cottura non si arresta quando l'apparecchio si spegne, quindi togliere immediatamente i cibi cotti dall'apparecchio.
- Proprio come nel caso di un tradizionale forno, potrete aggiungere cibi anche in fase di cottura. Se per cuocere un certo alimento occorre meno tempo, aggiungetelo più tardi.
- Aprendo il coperchio, dalla pentola fuoriuscirà vapore ed occorrerà più tempo affinché i cibi si cuociano.
- I tempi di cottura riportati alle pagine 29 - 30 sono indicativi e si basano sull'uso del cestello inferiore. Più in alto si trovano gli alimenti, più lunghi saranno anche i tempi di cottura. Pertanto, per cuocere gli alimenti nel cestello superiore potranno essere necessari 5-10 minuti in più. Prima di consumare i cibi, controllare che siano ben cotti.
- Se i cibi non sono cotti a sufficienza, risettare il tempo di cottura. Potrebbe essere necessario aggiungere altra acqua.

pulizia e cura dell'apparecchio

- Spegnere sempre l'apparecchio e togliere la spina prima di pulirlo. Lasciare raffreddare tutti i componenti.
- Non immergere mai la base dell'apparecchio nell'acqua e non lasciare che il cavo o la spina elettrici si bagnino.

pulizia della base

- Passare la base dell'apparecchio con un panno umido, poi asciugarla.

tutti gli altri componenti

- Lavare in acqua calda saponata e poi asciugare,
- Per conservare i cestelli, metterli uno dentro l'altro, a partire dal cestello col numero più alto e terminando col cestello numero 1 ❷.

disincrostazione

- Disincrostare l'apparecchio una volta al mese o dopo 30 usi, a seconda della scadenza che si verifica per prima.

1 Versare nel recipiente dell'acqua 200ml di prodotto domestico anti-calcare, poi riempire con acqua il resto del recipiente, fino al livello MAX (circa 800ml).
2 Montare il vassoio di raccolta, un cestello e il coperchio.
3 Inserire la spina nella presa di corrente, accendere l'apparecchio e lasciarlo in funzione per 5 minuti.
4 Ora spegnere l'apparecchio e togliere la spina dalla presa elettrica. Lasciare il prodotto anti-calcare nell'apparecchio per un'intera nottata.
5 Svuotare il recipiente e gettare il prodotto anti-calcare.
6 Lavare il serbatoio estraibile per l'acqua, il vassoio di raccolta, il cestello e il coperchio in acqua calda saponata, poi asciugare.
7 Riempire nuovamente il recipiente con acqua pulita, rimontare i componenti e lasciare in funzione l'apparecchio per 5 minuti. Svuotare e gettare tutta l'acqua rimasta.
8 Lavare il serbatoio per l'acqua, il vassoio di raccolta, il cestello e il coperchio in acqua calda saponata.
9 A questo punto l'apparecchio è pronto per l'uso.

manutenzione e assistenza tecnica

- In caso il cavo sia danneggiato, per ragioni di sicurezza deve esser sostituito solo dal fabbricante oppure da un addetto KENWOOD autorizzato alle riparazioni.

Se si ha bisogno di assistenza riguardo:

- uso dell'apparecchio o
- manutenzione o riparazioni

Contattare il negozio dove si è acquistato l'apparecchio.

guida alla cottura

- I tempi di cottura indicati sono a semplice titolo di guida. Utilizzando la funzione di potenziamento, i tempi di cottura si riducono di 5 – 10 minuti.
- Vedere le sezioni 'sicurezza degli alimenti' a pagina 24 e 'consigli' a pagina 25.

verdure

- Pulire le verdure prima di cucinarle. Asportate i gambi e sbucciatele, se preferite.

verdura	**quantità**	**preparazione**	**minuti**
Asparagi	454g	Spuntare	15
Fagiolini verdi	454g	Spuntare	15-20
Fagioli di Spagna	454g	Spuntare e affettare finemente	15-20
Broccoli	454g	Tagliare in piccoli fioretti	20
Cavolini di Bruxelles	454g	Spuntare e tagliare la base	25
Cavoli	1 piccolo	Sminuzzare	25
Carote	454g	Affettare finemente	20
Cavolfiore	1 medio	Tagliare in piccoli fioretti	20-25
Zucchine	454g	Affettare finemente	15
Sedano	1 testa	Affettare finemente	15
Porri	3-4	Affettare finemente	15
Piselli mangiatutto	227g	Spuntare	15
Funghi champignon	454g	Pulire con un panno	10
Pastinaca	454g	Tagliare a dadini o affettare finemente	15
Piselli	454g	Sgusciare	15
Patate novelle	454g	Pulire con un panno	30-40

Uova	**preparazione**	**minuti**
Per uova sode* o in camicia	Per le uova in camicia, usare una tazza o apposito piattino	10-12 se alla coque, 15-20 minuti se sode

* Per bollire le uova, metterle negli appositi portauova sul fondo del cestello.

guida alla cottura - *continuazione*

pollame e pesce

- Non riempire eccessivamente i cestelli.

alimento	quantità	minuti	Commenti
Petti di pollo disossati	4-5	30	Cuocere fino a quando sono teneri e ben cotti
Frutti di mare	454g	10	Cuocere fino a quando si aprono
Gamberetti medi	454g	10	Cuocere fino a quando diventano rosati
Pesce, filetti	227g	10-20	Cuocere fino a quando si sfaldano
Pesce, tranci	Spessore 2,5cm	15-20	Cuocere fino a quando si sfaldano
Pesce, intero	340g	15-20	Cuocere fino a quando si sfalda
Code di aragosta	2-4	20	Cuocere fino a quando diventano rosse
Cozze	454g	15	Cuocere fino a quando si aprono
Ostriche	6	15	Cuocere fino a quando si aprono
Pettini	227g	15	Cuocere fino a quando sono teneri e caldi

cereali e farinacei

- Anche se si usa la vaschetta per il riso occorre comunque mettere acqua nel recipiente dell'apparecchio. Tuttavia, si può usare anche un liquido diverso, per esempio vino o brodo, all'interno della vaschetta del riso per cuocere il riso. Nella vaschetta potrete inoltre aggiungere condimento, cipolle tagliate fini, prezzemolo, mandorle o funghi affettati.

alimento	quantità	liquido da versare nella vaschetta per il riso	Minuti
Riso bianco a chicchi lunghi (es. Basmati a rapida cottura)	100g 200g 300g	125ml 250ml 375ml	25 30 35
Riso integrale	100g 200g 300g	125ml 250ml 375ml	40 45 50
Couscous	200g	150ml di acqua tiepida	15-20
Farinata d'avena	75g	450g di latte/acqua	40 (mescolare a metà cottura)
Budino di riso	75g di riso per budini	25g di zucchero bianco raffinato e 375-500ml di latte	80 (dopo 60 minuti, mescolare e risettare il timer. Se necessario, aggiungere altra acqua)

Antes de ler, por favor desdobre a primeira página, que contém as ilustrações

antes de usar o seu aparelho Kenwood

- Leia atentamente estas instruções e guarde-as para consulta futura.
- Retire todas as embalagens e eventuais etiquetas.

precauções

precauções com o aparelho

- Este aparelho produz vapor que o pode queimar.
- Tenha cuidado para não se queimar com o vapor que sai do aparelho, especialmente quando retirar a tampa.
- Tenha cuidado ao manusear tudo: qualquer líquido, peça do cozedor a vapor ou condensação estarão muito quentes. Use luvas de forno.
- Nunca deixe o cabo eléctrico pendurado em locais onde as crianças possam chegar.
- Nunca utilize uma panela a vapor danificada. Mande verificá-la e repará-la: consulte “Serviços de assistência ao cliente”.
- Nunca mergulhe o cozedor a vapor, o cabo ou a ficha em água pois poderá apanhar um choque eléctrico. Mantenha os controlos limpos e secos.
- Desligue sempre a ficha do cozedor a vapor da tomada de corrente quando o aparelho não estiver em utilização.
- Nunca coloque a panela a vapor no fogão ou dentro do forno.
- A panela a vapor não deve ser colocada se esta contiver qualquer coisa quente no seu interior.
- Este electrodoméstico não deverá ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades mentais, sensoriais ou físicas reduzidas ou com falta de experiência e conhecimento, a não ser que sejam supervisionadas ou instruídas sobre o uso do electrodoméstico por uma pessoa responsável pela sua segurança.
- As crianças devem ser vigiadas para garantir que não brincam com o electrodoméstico.
- Use o aparelho apenas para o fim doméstico a que se destina. A Kenwood não se responsabiliza caso o aparelho seja utilizado de forma inadequada, ou caso estas instruções não sejam respeitadas.

precauções com os alimentos

- A carne, aves, peixe e mariscos devem ser bem cozinhados. E nunca os cozinhe directamente do congelador.
- Se estiver a utilizar mais de um cesto, coloque a carne e o peixe no cesto inferior, para que o suco cru não caia em cima de outros alimentos.
- Não reaqueça arroz cozido no seu cozedor a vapor.

antes de ligar o aparelho

- Certifique-se de que a instalação eléctrica em sua casa corresponde à indicada na parte de baixo da panela a vapor.
- Esta panela cumpre os requisitos da Directiva 89/336/CEE da Comunidade Económica Europeia.

antes da primeira utilização

1 Após a montagem, coloque o cozedor a vapor em funcionamento com água no depósito durante 5-10 minutos de forma a limpar o aparelho antes da utilização.
2 Lave as peças: consulte “manutenção e limpeza”

descrição da panela a vapor da Kenwood

① tampa
② taça do arroz
③ guia de tabuleiro amovível
④ tabuleiros
⑤ gaveta de enchimento de água
⑥ tabuleiro de condensação
⑦ difusor de vapor
⑧ tanque de água amovível
⑨ base
⑩ tecla boost (impulso)
⑪ lâmpada néon do temporizador
⑫ temporizador
⑬ luz indicadora de falta de água
⑭ botão de reaquecimento

utilização da panela a vapor

- Mantenha a panela a vapor afastada de paredes e de armários suspensos: o vapor pode danificá-los.
- Tempere os alimentos apenas **depois** de cozinhados. Se os temperos caírem dentro de água, podem danificar o elemento de aquecimento.
- Consulte o guia de cozinha nas páginas 35 - 36.

Para encher o tanque de água, pode:

1 Levante o tanque de água e encha-o com água fria. Volte a colocar o tanque de água na unidade de base e encaixe-o suavemente.
ou
2 Instale primeiro o tanque de água, e depois encha-o com água fria.

- Certifique-se sempre de que a água fica abaixo do nível 'Max' marcado.
- É melhor utilizar água filtrada pois esta reduz a formação de calcário, prolongando a vida útil e a eficiência do seu cozedor a vapor (os filtros de água Kenwood encontram-se à venda em muitos estabelecimentos).
- Não adicione rigorosamente **nada** (nem mesmo sal ou pimenta) à água – pode danificar o elemento de aquecimento.
- Para evitar que o nível de água desça demasiado, pode voltar a enchê-lo enquanto cozinha. Retire simplesmente o tabuleiro de enchimento de água, tendo o cuidado de não o encher demais.
- Se o tanque de água ficar vazio em funcionamento, a respectiva luz avisadora pisca e o aparelho emite bips.

3 Instale o tabuleiro de condensação sobre o tanque de água.
4 Instale os tabuleiros amovíveis nas guias mais elevadas (eles são permutáveis). Adicione os alimentos.
5 Empilhe os cestos sobre a base, começando pelo cesto de número mais baixo na parte inferior e acabando com o cesto de número mais alto na parte superior ❶. (os números estão marcados nas pegas dos cestos).

utilização da taça para arroz

- Coloque a água e o arroz na taça para arroz. Coloque a taça para arroz num cesto. (Poderá também cozer outros alimentos no(s) outro(s) cesto(s), se desejar fazê-lo).

6 Coloque a tampa, ligue a ficha da panela de vapor à tomada e regule o temporizador. A luz acenderá e o vapor começará pouco depois a sair.

tecla boost (impulso)

Quando a tecla boost é premida imediatamente após o aparelho ser ligado, provoca um aumento inicial da energia fornecida para permitir chegar mais depressa à temperatura necessária. O seu funcionamento é acompanhado por uma luz que se acende. A função boost está activa aproximadamente 5 minutos, continuando depois o aparelho a cozinhar ao nível normal. Quando a tecla boost não é seleccionado aparelho funciona ao seu nível normal durante toda a operação de cozinha.

7 Quando acaba o tempo, a campainha toca, a luz apaga-se e a panela a vapor desliga-se automaticamente.

tecla de reaquecimento

Após a conclusão da operação de cozinha, os alimentos que tenham arrefecido ligeiramente podem ser reaquecidos. Desde que reste água no tanque, basta carregar na tecla de reaquecimento , a luz respectiva acende-se e o aparelho produz vapor durante aproximadamente 5 minutos.

8 Desligue a ficha da tomada e limpe a panela após a utilização.

sugestões

- O vapor condensado cai do cesto superior para o cesto inferior. Certifique-se de que os sabores de ambos os alimentos se conjugam bem quando misturados.
- O líquido que cai para o tabuleiro de recolha de gotas pode ser utilizado para fazer sopa ou caldo. Mas tenha cuidado: estará bastante quente.
- Também pode utilizar a taça para arroz para cozinhar outros alimentos submersos em líquido (por exemplo, legumes ou peixe cozido).
- Deixe espaço entre os pedaços de comida.
- Quando estiver a cozinhar grandes quantidades de alimentos, mexa -os a meio da cozedura.
- Os alimentos em menor quantidade cozinham mais rapidamente que em maiores quantidades.
- Vários pedaços com o mesmo tamanho cozinham de forma mais uniforme.
- Tal como acontece com um forno convencional, poderá adicionar alimentos à medida que necessitar. Se algo precisar de menos tempo, deverá ser adicionado mais tarde.
- Se levantar a tampa, o vapor escapará e o cozinhado levará mais tempo.
- Os alimentos continuam a cozer quando se desliga a panela a vapor. Retire os alimentos imediatamente.
- Os tempos de cozinhado nas páginas 35 - 36 servem de orientação para cozinhar no cesto inferior. Quanto mais altos estiverem os alimentos, mais lentamente cozinham. Deverá portanto contar com 5 - 10 minutos extra para os alimentos que cozinharem no cesto imediatamente superior. Verifique se os alimentos estão completamente cozinhados antes de os consumir.
- Se os seus alimentos não estiverem suficientemente cozidos, torne a ajustar o temporizador. Poderá ter que acrescentar mais água.

manutenção e limpeza

- Antes de limpar desligue sempre a panela a vapor, retire o cabo da tomada e deixe todas as peças arrefecerem.
- Nunca coloque a base da panela a vapor dentro de água nem molhe o cabo ou a ficha eléctrica.

limpeza da base

- Limpe com um pano húmido e seque em seguida.

as restantes peças:

- Lave com água morna com detergente e seque de seguida.
- Ao arrumar, empilhe os cestos uns dentro dos outros, começando pelo cesto com o número mais alto e terminando com o cesto número 1 ❷.

remoção de calcário

- Deverá remover o calcário uma vez por mês ou após cada 30 utilizações, consoante o que ocorrer primeiro.

1 Encha o depósito de água com 200 ml de vinagre puro, de seguida encha o depósito com água até à marca "MAX" (aproximadamente 800 ml).
2 Coloque o tabuleiro apara-pingos, um cesto e a tampa.
3 Ligue a ficha eléctrica do aparelho à tomada e coloque em funcionamento durante 5 minutos.
4 Desligue a ficha da tomada e deixe o aparelho repousar durante a noite.
5 Esvazie e despeje o vinagre.
6 Lave o tanque de água removível, o tabuleiro de condensação, o cesto e a tampa em água morna com sabão e seque em seguida.
7 Volte a encher o depósito com água tépida, volte a colocar as peças e deixe em funcionamento durante 5 minutos. Despeje e esvazie a água restante.
8 Lave o tanque de água, o tabuleiro de condensação, o cesto e a tampa em água morna com sabão.
9 O aparelho está agora pronto para funcionar.

assistência e cuidados do cliente

- Caso o fio se encontre danificado, deverá, por motivos de segurança, ser substituído pela KENWOOD ou por um reparador KENWOOD autorizado.

Caso necessite de assistência para:

- utilizar o seu electrodoméstico ou
- assistência ou reparações

Contacte o estabelecimento onde adquiriu o electrodoméstico.

guia de cozinha

- Estes tempos de cozedura são meramente indicativos. Quando a função boost é utilizada, reduza o tempo de cozinha entre 5 e 10 minutos.
- Leia o capítulo “Precauções com os alimentos” na página 30 e “Sugestões” na página 31.

legumes

- Lave os legumes antes de os cozinhar. Retire os talos e descasque-os, se assim o desejar.

Legumes	Quantidade	Preparação	Minutos
Espargos	454g	Cortado	15
Feijão verde	454g	Cortado	15-20
Couve-flor	454g	Cortada em tiras finas	15-20
Brócolos	454g	Cortados em pequenos ramos	20
Couve de Bruxelas	454g	Cortada e com a base retirada	25
Couve Portuguesa	1 pequena	Aos bocados	25
Cenoura	454g	Cortada em pequenas rodelas	20
Couve francêsa	1 média	Cortada em pequenos ramos	20-25
Courgette	454g	Cortada em fatias finas	15
Aipo	1 cabeça	Cortado em fatias finas	15
Alho-porro	3-4	Cortado em pequenas rodelas	15
Beterraba	227g	Cortada	15
Cogumelos	454g	Limpos	10
Nabos	454g	Cortada às rodelas ou às tiras finas	15
Ervilhas	454g (1lb)	Sem casca	15
Batata nova	454g (1lb)	Limpa	30-40

Ovos-	Preparação-	Minutos
Cozer* ou escalfar-	Utilize uma taça ou forma para escalfar	10-12 para ficar mal cozido, 15-20 para ficar bem cozido

* Ao cozer ovos com casca, coloque-os nos suportes para ovos incorporados, no fundo do cesto.

aves e peixe

- Não encha demasiado os cestos.

Alimento	Quantidade	Minutos	Comentários
Peito de frango desossado	4-5	30	Cozer até estar bem passado e tenro
Amêijoas	454g	10	Cozer até abrirem
Camarão, médio	454g	10	Cozer até ficar cor-de-rosa
Filetes de peixe,	227g	10-20	Cozer até ser possível lascar
Peixe em posta	2,5cm de espessura	15-20	Cozer até ser possível lascar
Peixe, (inteiro)	340g	15-20	Cozer até ser possível lascar
Lagosta	2-4	20	Cozer até ficarem vermelhas
Mexilhão	454g	15	Cozer até abrirem
Ostras	6	15	Cozer até abrirem
Escalopes	227g	15	Cozer até ficarem quentes e tenros

guias de cozinha *(continuação)*

cereais e grãos

- Quando utilizar a taça para o arroz tem na mesma que colocar água no reservatório. Mas pode colocar um líquido diferente, como vinho ou caldo, dentro da taça onde irá cozinhar o arroz. Pode ainda juntar temperos, cebola picada, salsa, amêndoas ou cogumelos cortados às tiras.

Alimento	**Quantidade**	**líquido a aadicionar à taça para arroz**	**Minutos**
Arroz agulha	100g	125ml	25
(por exemplo, de	200g	250ml	30
cozedura rápida)	300g	375ml	35
Arroz integral	100g	125ml	40
	200g	250ml	45
	300g	375ml	50
Couscous	200g	150ml água morna	15-20
Papa de aveia	75g	450ml leite/água	40 (mexer a meio do tempo de cozedura)
Arroz doce	75g arroz próprio para arroz doce	25g de açúcar em pó e 375-500ml de leite	80 (após 60 minutos mexa e reinicialize o temporizador. Junte mais água se for necessário)

Antes de leer, por favor despliegue la portada que muestra las ilustraciones

antes de utilizar su aparato Kenwood

- Lea estas instrucciones atentamente y guárdelas para poder utilizarlas en el futuro.
- Quite todo el embalaje y las etiquetas.

seguridad

seguridad del aparato

- Este aparato produce vapor que podría quemarle.
- No se queme con el vapor que sale de su vaporizador, sobre todo al quitar la tapa.
- Tenga cuidado al manejar cualquier pieza: cualquier líquido, pieza de la olla de cocción al vapor o condensación estarán muy calientes. Utilice guantes de horno.
- Nunca deje el cable cuelgue de sitios donde un niño podría agarrarlo.
- Nunca utilice una olla al vapor dañada. Que la revisen o arreglen: vea “servicio y atención al cliente”.
- Nunca ponga la olla de cocción al vapor, el cable o enchufe en agua – le podría dar una descarga eléctrica. Mantenga los controles limpios y secos.
- Desenchufe siempre la olla al vapor cuando no se esté utilizando.
- Nunca coloque su olla al vapor en una placa de calor o en el horno.
- Nunca mueva su olla al vapor si contiene algo caliente.
- Este aparato no está pensado para ser utilizado por personas (incluyendo niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales disminuidas, o con falta de experiencia o conocimientos, a menos que hayan recibido instrucciones o supervisión en relación con el uso del aparato por parte de una persona responsable de su seguridad.
- Los niños deben ser vigilados para asegurarse de que no juegan con el aparato.
- Utilice este aparato únicamente para el uso doméstico al que está destinado. Kenwood no se hará cargo de responsabilidad alguna si el aparato se somete a un uso inadecuado o si no se siguen estas instrucciones.

seguridad alimenticia

- Cocine bien la carne, el pescado y los mariscos. Nunca cocine estos alimentos sacados directamente del congelador.
- Si está utilizando más de una cesta, coloque la carne, las aves y el pescado en la cesta inferior para que el jugo no gotee sobre ningún alimento colocado debajo.
- No vuelva a calentar el arroz cocinado en su olla al vapor.

antes de enchufarla

- Asegúrese de que la corriente eléctrica es la misma que la que se muestra en la parte inferior de la olla al vapor.
- Esta olla al vapor cumple con la Directiva de la Comunidad Económica Europea 89/336/CEE.

antes de usarla por primera vez

1 Ponga en marcha la olla de cocción al vapor montada, con agua en el depósito durante 5-10 minutos para limpiar bien el aparato antes de su uso.
2 Lave las piezas: ver 'cuidado y limpieza'.

conozca su olla al vapor de alimentos de Kenwood

① tapadera
② bol para arroz
③ bandeja de cesta extraíble
④ cestas
⑤ bandeja de llenado de agua
⑥ bandeja antigoteo
⑦ difusor de vapor
⑧ depósito de agua extraíble
⑨ base
⑩ botón de potencia
⑪ luz de neón para temporizador
⑫ temporizador
⑬ testigo de vaciado de agua
⑭ botón de recalentado

para usar su olla al vapor

- Mantenga su olla al vapor lejos de las paredes y de armarios suspendidos: el vapor podría dañarlos.
- Condimente los alimentos **después de** cocinarlos. Si los condimentos entran en el agua, se podría dañar la placa de calor.
- Consulte las guías de cocción de las páginas 41 - 42.

Llene el depósito de agua, para ello:

1 Quite el depósito de agua y llénelo con agua fría. Vuelva a colocar el depósito de agua en la base y presione suavemente hasta que quede fijo en su posición.
O bien
2 Instale el depósito de agua en primer lugar y, a continuación, vierta el agua fría.

- Compruebe siempre que el nivel de agua no supera la marca de máximo ("Max").
- Es mejor utilizar agua filtrada ya que reduce las incrustaciones de cal prolongando así la vida y el rendimiento de su olla de cocción al vapor (los filtros de agua de Kenwood están ampliamente disponibles).
- No añada **nada** (incluyendo sal y pimienta) al agua - podría dañar la placa de calor.
- Para evitar que el agua alcance niveles muy bajos, puede echar más durante la cocción. Sólo tiene que extraer la bandeja de llenado de agua y añadir agua con cuidado de no superar el máximo.
- Si el depósito de agua se vacía durante el funcionamiento, la luz testigo de vaciado de agua parpadeará y la olla a vapor emitirá un sonido.

3 Ponga la bandeja antigoteo sobre el depósito de agua.
4 Coloque las bandejas de cestas extraíbles, con el borde superior dentro de las cestas (son intercambiables). Añada los alimentos.
5 Apile las cestas en la base, empezando por la cesta con el número más bajo en la parte inferior y el número más alto en la parte superior ❶. (Los números se encuentran en las asas de las cestas).

uso del bol para arroz

- Ponga agua y arroz en el bol para arroz. Ponga el bol de arroz en una cesta. (También puede cocinar otra cosa en la(s) otra(s) cesta(s), si es necesario).

6 Coloque la tapa, enchufe la olla y ponga el reloj. La luza se encenderá y pronto empezará a producirse vapor.

botón de potencia

Si pulsa el botón de potencia inmediatamente después de encender la olla a vapor, se aplicará una potencia inicial que hará que la temperatura aumente más rápidamente. Esta acción se indicará con una luz. La función de potencia se prolonga durante unos 5 minutos, tras los cuales la olla a vapor seguirá cocinando automáticamente a la velocidad estándar. Si no se selecciona el botón de potencia, la olla a vapor funcionará a la velocidad estándar durante todo el proceso de cocción.

7 Una vez terminado el tiempo, sonará un timbre, se apagará la luz y su olla al vapor se desconectará automáticamente.

botón de recalentado

Una vez terminado el proceso de cocción, los alimentos que se han enfriado ligeramente se pueden recalentar. Siempre que haya agua en el depósito, lo único que tiene que hacer es pulsar el botón de recalentado . Se encenderá una luz y la olla producirá vapor durante unos 5 minutos.

8 Desenchufe y limpie la olla después del uso.

consejos

- La condensación goteará de la bandeja superior a la bandeja inferior. Por lo tanto, asegúrese de que los sabores vayan bien mezclados.
- El líquido que queda en la bandeja contra goteo es bueno para hacer sopa o salsa. Sin embargo, tenga cuidado: estará muy caliente.
- También puede utilizar el bol para arroz para cocinar otros alimentos en líquido (por ej., verduras en salsa o pescado escalfado en agua).
- Deje espacio entre las piezas de comida.
- Remueva las cantidades grandes a mitad del tiempo de cocción.
- Las cantidades pequeñas se cocinan antes que las cantidades grandes.
- Las piezas de comida de tamaño similar se cocinan de forma uniforme.
- Al igual que un horno convencional, puede añadir alimentos durante el proceso de cocción. Si algún alimento necesita menos tiempo, añádalo más adelante.
- Si levanta la tapa, el vapor se escapará y se prolongará el tiempo de cocción.
- La comida continuará cocinándose una vez desconectada la olla al vapor; por lo tanto, sáquela inmediatamente.
- Los tiempos de cocción de las páginas 41 - 42 son guías basadas en el uso de la cesta inferior. Cuanto más alta esté la comida, más tarda en cocinarse. Por lo tanto, deje unos 5 - 10 minutos más para que los alimentos de la cesta de arriba se cocinen bien. Compruebe que los alimentos están bien cocinados antes de apagar la olla.
- Si los alimentos no se han cocinado del todo, reajuste el tiempo. Tal vez sea necesario rellenar el nivel de agua.

cuidado y limpieza

- Siempre apague, desenchufe y deje enfriar antes de limpiarla.
- Nunca sumerja la base de la olla al vapor en agua ni permita que el cable o el enchufe se mojen.

limpieza de la base

- Limpie con un paño húmedo y, a continuación, séquela.

resto de las partes

- Lávelas con agua caliente y jabón, luego séquelas bien.
- Para el almacenamiento, apile las cestas una dentro de la otra, empezando con la cesta del número más alto y acabando con la cesta del número 1 ❷.

desincrustación

- Se deben eliminar las incrustaciones de cal del aparato una vez al mes o después de cada 30 usos, según lo que ocurra primero.

1 Llene el depósito de agua con 200 ml de un producto desincrustante para electrodomésticos, a continuación, llene el depósito de agua hasta el nivel MAX (aproximadamente 800 ml).
2 Acople la bandeja antigoteo, una cesta y la tapadera.
3 Enchufe el aparato, conéctelo y deje que la olla de cocción al vapor funcione durante 5 minutos.
4 Desconecte y desenchufe el aparato, y déjelo así durante la noche.
5 Vacíe y tire el líquido desincrustante.
6 Lave el depósito de agua extraíble, la bandeja antigoteo, la cesta y la tapadera con agua templada y jabón, y a continuación, séquelos.
7 Vuelva a llenar el depósito de agua con agua limpia, vuelva a colocar las partes y deje en marcha durante 5 minutos. Vacíe y tire el agua que queda.
8 Lave el depósito de agua extraíble, la bandeja antigoteo, la cesta y la tapadera con agua templada y jabón.
9 El aparato ya está listo para el uso.

servicio técnico y atención al cliente

- Si el cable está dañado, por razones de seguridad, debe ser sustituido por KENWOOD o por un técnico autorizado por KENWOOD.

Si necesita ayuda sobre:

- el uso del aparato o
- el servicio técnico o reparaciones

Póngase en contacto con el establecimiento en el que compró el aparato.

guías de cocción

- Estos tiempos de cocción son sólo orientativos. Si utiliza la función de potencia, reduzca los tiempos de cocción unos 5 a 10 minutos.
- Lea 'seguridad alimenticia' en la página 36, y 'consejos' en la página 37.

verduras

- Lave las verduras antes de cocinarlas. Quite los tallos y pélelas si lo desea.

verduras	cantidad	preparación	minutos
Espárragos	454 g	Recortar	15
Judías verdes redondas	454 g	Recortar	15-20
Judías verdes	454 g	Recortar y hacer trozos finos	15-20
Brócoli	454 g	Cortar en racimos	20
Coles de Bruselas	454 g	Recortar y cortar las bases	25
Berza	1 pequeña	Trocear	25
Zanahorias	454 g	Hacer rodajas finas	25
Coliflor	1 mediana	Cortar en racimos	20-25
Calabacines	454 g	Hacer rodajas finas	25
Apio	1 cogollo	Hacer rodajas finas	15
Puerros	3-4	Hacer rodajas finas	15
Judías verdes pequeñas	227 g	Recortar	15
Champiñones	454 g	Limpiar	10
Chirivías	454 g	Cortar en taquitos o rodajas finas	15
Guisantes	454 g	Pelar	15
Patatas nuevas	454 g	Limpiar	30-40

huevos	preparación	minutos
Hervido * o escalfado	Utilice una taza o un tarro para descalfar	10-12 para blando 15-20 para duro

* Cuando hierva huevos, póngalos en las hueveras permanentes de la parte inferior de la cesta.

guías de cocción, *continuación*

aves de corral y pescado

- No sobrecargue las cestas.

alimento	cantidad	minutos	comentarios
Pollo, pechugas sin hueso	4-5	30	Cocinar al vapor hasta que esté bien hecho y tierno
Almejas	454 g	10	Cocinar al vapor hasta que se abran
Gambas, tamaño mediano	454 g	10	Cocinar al vapor hasta que se pongan de color rosa
Pescado, en filetes	227 g	10-20	Cocinar al vapor hasta que se desprenda
Pescado, en tajadas	2,5 cm de grosor	15-20	Cocinar al vapor hasta que se desprenda
Pescado, entero	340 g	15-20	Cocinar al vapor hasta que se desprenda
Colas de langosta	2-4	20	Cocinar al vapor hasta que se pongan de color rojo
Mejillones	454 g	15	Cocinar al vapor hasta que se abran
Ostras	6	15	Cocinar al vapor hasta que se abran
Vieiras	227 g	15	Cocinar al vapor hasta que se calienten y estén tiernas

cereales y granos

- Cuando se utilice el bol para arroz, sigue poniendo agua en el depósito. Pero puede poner un líquido diferente, como vino o salsa, dentro del bol para arroz para cocinar el arroz. También puede añadir condimentos, cebollas troceadas, perejil, almendras o champiñones en rodajitas.

alimento	cantidad	añadir líquido al bol para arroz	minutos
Arroz en grano largo y blanco	100 g	125 ml	25
	200 g	250 ml	30
	300 g	375 ml	35
Arroz moreno	100 g	125 ml	40
	200 g	250 ml	45
	300 g	375 ml	50
Cuscús	200 g	150 ml de agua templada	15-20
Copos de avena	75 g	450 ml de agua o leche	40 (remover a mitad del tiempo de cocción
Arroz con leche	75 g arroz para pudding	25 g de azúcar y 375-500 ml de leche	80 (después de 60 minutos remover y ajustar el reloj. Añadir más agua si fuera necesario)

Inden brugsanvisningen læses, foldes forsiden med illustrationerne ud

før Kenwood-apparatet tages i brug

- Læs denne brugervejledning nøje og opbevar den i tilfælde af, at du får brug for at slå noget op i den.
- Fjern al emballage og mærkater.

sikkerhed

sikkerhed ved brug af dampkogeren

- Denne dampkoger producerer skoldhed damp.
- Pas på ikke at blive skoldet af dampen, der kommer ud af dampkogeren, når låget fjernes.
- Vær forsigtig ved håndtering af: væske, dampkogerdele eller kondensvand vil være meget varme. Brug ovnhandsker eller grydelapper.
- Lad aldrig ledningen hænge ned, så et barn kan gribe fat i den.
- Brug aldrig en beskadiget dampkoger. Få den efterset eller repareret: se 'service og kundeservice'.
- Kom aldrig dampkoger, ledning eller stik i vand – det kan give elektriske stød. Hold betjeningsanordningerne rene og tørre.
- Når dampkogeren ikke er i brug, skal stikket altid fjernes fra stikkontakten.
- Sæt aldrig dampkogeren på et komfur eller i en varm ovn.
- Flyt aldrig dampkogeren, hvis den indeholder noget varmt.
- Dette apparat er ikke tilsigtet brug af personer (inklusiv børn) med reducerede fysiske, sansemæssige eller mentale evner, eller mangel på erfaring og kendskab, undtagen hvis de er blevet vejledt eller givet instrukser i brugen af apparatet af en person, der er ansvarlig for deres sikkerhed.
- Børn bør overvåges for at sikre, at de ikke leger med apparatet.
- Anvend kun apparatet til husholdningsbrug. Kenwood påtager sig ikke erstatningsansvar, hvis apparatet ikke anvendes korrekt eller disse instruktioner ikke følges.

fødevaresikkerhed

- Kød, fjerkræ, fisk og skaldyr skal tilberedes grundigt og må kun lægges i dampkogeren i optøet tilstand.
- Hvis der anvendes mere end 1 kurv, skal kød, fjerkræ og fisk kommes i nederste kurv, så rå saft ikke kan dryppe ned på maden nedenunder.
- Opvarm ikke kogt ris i dampkogeren.

inden stikket sættes i stikkontakten

- Sørg for, at el-forsyningens spænding er den samme som den, der er vist på bunden af dampkogeren.
- Denne dampkoger opfylder bestemmelserne for radiostøjdæmpning i EU-direktiv 89/336/EØF.

før første anvendelse

1 Lad den monterede dampkoger virke med vand i tanken i 5-10 minutter for at skylle apparatet grundigt inden brug.
2 Vask delene: se 'pasning og rengøring'.

kend din dampkoger

① låg
② risskål
③ aftagelig bakke
④ kurve
⑤ vandpåfyldningsbakke
⑥ drypbakke
⑦ dampspreder
⑧ aftagelig vandbeholder
⑨ underdel
⑩ boost knap
⑪ neonlys for timer
⑫ timer
⑬ indikatorlys for tom vandbeholder
⑭ genopvarmningsknap

sådan anvender du dampkogeren

- Hold dampkogeren væk fra vægge og skabe, da dampen kan beskadige dem.
- Tilsæt krydderier **efter** kogning. Hvis der kommer krydderier i vandet, kan varmelegemet blive beskadiget.
- Se vejledende kogetider på side 47 - 48.

Fyld vandbeholderen med vand, enten ved at:-

1 Løfte vandbeholderen af og fylde den med koldt vand. Placér vandbeholderen på underdelen igen, og skub den nænsomt på plads. eller

2 Først sætte vandbeholderen på, og derefter fylde koldt vand i beholderen.

- Sørg altid for at vandstanden er under det markerede 'Maks' niveau.
- Filtreret vand er bedst, da det reducerer kedelsten, forlænger dampkogerens levetid og gør den mere effektiv (Kenwood vandfiltre forhandles mange steder).
- Tilsæt **ikke noget** (selv ikke salt eller peber) til vandet - det kan beskadige varmelegemet.
- For at undgå at vandstanden falder for meget, kan man fylde mere vand på under madlavningen. Træk bare vandpåfyldningsbakken ud og tilfør frisk vand, men pas på ikke at fylde for meget på.
- Hvis vandbeholderen bliver tom under brug, vil indikatorlyset for tom vandbeholder blinke, og dampkogeren vil udsende et signal.

3 Anbring drypbakken ovenpå vandbeholderen.

4 Sæt de aftagelige bakker ind i kurvene, med kanterne øverst (de er ombyttelige). Tilføj maden.

5 Sæt kurvene ovenpå hinanden på underdelen; kurven med det laveste nummer skal være nederst og den med det højeste nummer øverst ❶. (Numrene er afmærket på kurvenes håndtag).

sådan anvender du risskålen

- Kom vand og ris i risskålen. Anbring risskålen i en kurv. (Du kan evt. også koge noget i den (de) anden (andre) kurv(e).)

6 Læg låg på. Sæt stikket i stikkontakten og indstil timeren. Lampen begynder at lyse, og det vil snart begynde at dampe.

boost-knappen

Hvis der trykkes på boost-knappen lige efter der tændes for dampkogeren, vil der indledningsvis tilføres en høj energi, som vil få dampkogeren op i temperatur hurtigere. Knappen vil samtidigt lyse op. Boostfunktionen vil være i gang i ca. 5 minutter, og derefter vil dampkogeren automatisk fortsætte med at koge på normalt kraft. Hvis boost-knappen ikke vælges, vil dampkogeren fungere på normalt kraft under hele kogningen.

7 Når tiden er udløbet, ringer en klokke, lampen går ud og dampkogeren slukkes automatisk.

genopvarmningsknappen

Efter kogningen er færdig, kan let afkølet mad genopvarmes. Hvis der er vand på beholderen, trykkes der bare på genopvarmningsknappen , som derved vil lyse op, og dampkogeren vil danne damp i ca. 5 minutter.

8 Fjern stikket fra stikkontakten og rengør dampkogeren efter brug.

tips

- Kondensvand drypper fra den øverste kurv ned i den nederste kurv. Pas på det ikke giver afsmag.
- Den væske, der bliver tilbage i drypbakken, er god til at lave suppe eller sovs med. Men pas på, den kan være skoldhed.
- Risskålen kan også anvendes til kogning af stuvede grøntsager eller dampkogning af fisk i vand.
- Efterlad huller mellem madstykkerne.
- Ved store mængder bør man røre med en grydeske fra tid til anden.
- Små stykker bliver hurtigere kogt end store.
- Mad, der er skåret i ensartede stykker, bliver kogt mere jævnt.
- Ligesom i en normal ovn kan man komme mere mad i dampkogeren under kogningen. Hvis noget ikke skal koges så længe, skal det kommes i senere.
- Hvis låget løftes, slipper der damp ud, så maden tager længere at koge.
- Maden bliver ved med at koge, selv om der er blevet slukket for dampkogeren. Maden skal derfor tages op, når den er kogt.
- Kogetiderne på side 47 – 48 er vejledende og er baseret på brug af den nederste kurv. Jo højere maden er anbragt, jo langsommere koger den. Så der skal beregnes ekstra 5 – 10 minutter, hvis maden er i næste kurv ovenover. Kontrollér at maden er gennemkogt, før den spises.
- Hvis maden ikke er kogt nok, skal timeren indstilles igen. Det kan være nødvendigt at hælde mere vand på.

pasning og rengøring

- Inden dampkogeren rengøres, sluk for den, tag stikket ud af stikkontakten og lad alle dele køle af.
- Nedsænk aldrig dampkogerens underdel i vand eller andre væsker, og lad aldrig ledningen og stikket blive våde.

rengøring af underdelen

- Tør af med en fugtig klud, og tør efter.

alle andre dele

- Rengør i varmt sæbevand og tør efter.
- Ved opbevaring af kurvene kan de sættes ind i hinanden, idet der begyndes med kurven med det højeste nummer og sluttes med kurv nummer 1 ❷.

kalkfjerning

- Apparatet bør afkalkes en gang om måneden, eller efter hver 30 gang det anvendes, afhængigt af hvilken der kommer først.

1 Påfyld 200ml husholdningskalkfjerner til vandtanken og fyld derefter tanken op med vand til Maks. niveau (ca. 800ml).
2 Montér drypbakken, en kurv samt låget.
3 Slut apparatet til stikkontakten, tænd og lad dampkogeren virke i 5 minutter.
4 Sluk og tag stikket ud af apparatet og lad den stå natten over.
5 Tøm og smid afkalkningsvæsken ud.
6 Vask den aftagelige vandbeholder, drypbakke, kurv og låg i varmt sæbevand og tør efter.
7 Fyld igen vandtanken med rent vand, montér delene igen og lad dampkogeren virke i 5 minutter. Tøm og smid alt resterende vand ud.
8 Vask vandbeholder, drypbakke, kurv og låg i varmt sæbevand.
9 Apparatet er nu klar til brug.

service og kundepleje

- Hvis ledningen er beskadiget, skal den af sikkerhedsgrunde udskiftes af KENWOOD eller en autoriseret KENWOOD-reparatør.

Hvis du har brug for hjælp med:

- at bruge apparatet eller
- servicering eller reparation

Kontakt den butik hvor du oprindelig købte dit produkt.

vejledende kogetider

- Disse kogetider er kun vejledende. Hvis boostfunktionen er i brug, skal kogetiden reduceres med 5-10 minutter.
- Læs 'fødevaresikkerhed', side 36, og 'tips', side 37.

grøntsager

- Rengør grøntsagerne, inden de koges. Skær stilkene af og skræl grøntsagerne, hvis det ønskes

grøntsag	mængde	forberedelse	minutter
Asparges	454g	Skær den nederste del af	15
Bønner, grønne	454g	Skær stilk og spids af	15-20
Pralbønner	454g	Skær stilk og spids af, og snit fint	15-20
Broccoli	454g	Del i buketter	20
Rosenkål	454g	Fjern visne blade og den nederste del af stokken	25
Kål	1 lille hoved	Snit	25
Gulerødder	454g	Skær i tynde skiver	20
Blomkål	1 mellemstort hoved	Del i buketter	20-25
Courgetter	454g	Skær i tynde skiver	15
Bladselleri	1 hoved	Skær i tynde skiver	15
Porrer	3-4	Skær i tynde skiver	15
Sukkerærter	227g	Skær stilk og spids af	15
Champignon - små	454g	Tør dem af	10
Pastinakker	454g	Skær i terninger eller tynde skiver	15
Ærter	454g	Bælg dem	15
Kartofler, nye	454g	Tør dem af	30-40

æeg	forberedelse	minutter
Kogning* eller pochering	Slået ud I en kop/ portionsform til pochering	10-15 til blød 15-20 til hård

* Når der koges æg, skal de anbringes i de indbyggede æggeholdere i bunden af kurven.

vejledende kogetider *fortsat*

fjerkræ og fisk

- Kom ikke for meget i kurvene.

mad	mængde	minutter	bemærkning
Kyllingebryst, uden ben	4-5	30	Dampkog, til kødet er gennemkogt og mørt
Kæmpemuslinger	454g	10	Dampkog, til skallerne åbner sig
Rejer, mellemstore	454g	10	Dampkog, til rejerne er lyserøde
Fisk, fileter	227g	10-20	Dampkog, til fisken er mør
Fisk, portionsskiver	2,5 cm tykke	15-20	Dampkog, til fisken er mør
Fisk, hel	340g	15-20	Dampkog, til fisken er mør
Hummerhaler	2-4	20	Dampkog, til halerne er røde
Muslinger	454g	15	Dampkog, til skallerne åbner sig
Østers	6	15	Dampkog, til skallerne åbner sig
Kammuslinger	227g	15	Dampkog, til muslingerne er varme og møre

korn- og risprodukter

- Når risskålen anvendes, skal man stadig komme vand i beholderen. Men man kan bruge anden væske som f.eks. vin eller suppe i risskålen til at koge risen i. Man kan også tilsætte krydderier, hakkede løg, persille, mandler eller snittede champignon.

mad	mængde	væske, der skal hældes i risskålen	minutter
Langkornet hvid ris (f.eks. Basmati, hurtigris)	100g 200g 300 g	125 ml 250 ml 375 ml	25 30 25
Brun ris	100g 200g 300g	125 ml 250 ml 375 ml	40 45 50
Couscous	200g	150 ml varmt vand	15-20
Havregrød	75g	450 ml mælk/vand	40 (omrøres efter halvdelen af kogetiden)
Risengrød	75g grødris	25 sukker og 375-500 ml mælk	80 (efter 60 minutters grødris forløb omrøres grøden og timeren indstilles igen. Tilsæt evt. mere vand

Vik ut främre omslaget innan du börjar läsa, så att du kan följa med på bilderna.

innan du använder din Kenwood-apparat

- Läs bruksanvisningen noggrant och spara den för framtida bruk.
- Avlägsna allt emballage och alla etiketter.

säkerheten

säkerheten vid ångkokningen

- Denna apparat avger ånga som du kan bränna dig på.
- Bränn dig inte på ångan som kommer ut ur ångkokaren, särskilt när du tar av locket.
- Var försiktig vid hanterandet. Allt är mycket varmt - ångan, ångkokarens delar och kondensationen. Använd grytlappar.
- Låt inte sladden hänga ner så att ett barn kan gripa tag i den.
- Använd aldrig en skadad ångkokare. Få den kontrollerad eller reparerad. Se “service och kundtjänst”.
- Doppa aldrig ångkokaren, sladden eller kontakten i vatten – då kan du få en elektrisk stöt. Håll knapparna rena och torra.
- Låt inte kontakten sitta i när ångkokaren inte används.
- Ställ aldrig ångkokaren på spisen eller i ugnen.
- Flytta aldrig på ångkokaren om den innehåller något varmt.
- Den här apparaten är inte avsedd för användning av personer (inklusive barn) med begränsad fysisk eller mental förmåga eller begränsad känsel. Den är inte heller avsedd för användning av personer med bristande erfarenhet eller kunskap, om de inte övervakas eller får instruktioner om hur apparaten ska användas av en person som ansvarar för deras säkerhet.
- Barn får inte lov att leka med apparaten. Lämna dem inte ensamma med den.
- Använd apparaten endast för avsett ändamål i hemmet. Kenwood tar inte på sig något ansvar om apparaten används på felaktigt sätt eller om dessa instruktioner inte följs.

livsmedelssäkerheten

- Tillaga kött, fågel, fisk och skaldjur ordentligt. Börja aldrig att tillaga dem när de är frysta.
- Om du använder mer än en korg i taget ska kött, kyckling eller fisk ångkokas i den lägre korgen så att råa köttsafter inte kan droppa ner på grönsakerna under.
- Värm inte lagat ris i ångkokaren.

innan du sätter i kontakten

- Se till att nätströmmen är samma som anges på ångkokarens undersida.
- Ångkokaren uppfyller kraven i direktivet 89/336/EEG.

innan du använder ångkokaren första gången

1 Kör den monterade ångkokaren med vatten i tanken under 5-10 minuter för att skölja apparaten ordentligt innan du använder den.
2 Diska alla delar: se ”skötsel och rengöring”.

lär känna din ångkokare från Kenwood

① lock
② risskål
③ löstagbar korgbricka
④ korgar
⑤ bricka för vattenpåfyllning
⑥ droppbricka
⑦ ångspridare
⑧ löstagbar vattentank
⑨ basdel
⑩ boost-knapp
⑪ neonlampa för timer
⑫ timer
⑬ indikatorlampa för att vattnet är slut
⑭ återuppvärmningsknapp

användning av din ångkokare

- Håll ångkokaren på avstånd från väggar och väggskåp. Ångan kan skada dem.
- Krydda **efter** ångkokningen. Om det kommer kryddor i vattnet kan det skada värmeelementet.
- Se tillagningstabellerna på sid. 52 - 53.

Fyll vattentanken med vatten genom att:

1 Lossa vattentanken och fylla den med kallt vatten. Sätt tillbaka vattentanken på basenheten och tryck den försiktigt på plats.
eller
2 Sätt vattentanken på plats och häll sedan kallt vatten i den.

- Kontrollera alltid att vattennivån ligger nedanför den angivna max.nivån.
- Filtrerat vatten är bäst, eftersom det minskar kalkavlagringar och därmed förlänger ångkokarens livslängd och effektivitet (Kenwood vattenfilter finns att köpa i handeln).
- Tillsätt inte **någonting** (inte ens salt och peppar) i vattnet - då kan värmeelementet skadas.
- Undvik att vattennivån blir för låg genom att fylla på mer vatten under tillagningens gång. Dra bara ut brickan för vattenpåfyllning och häll på rent vatten. Var försiktig så att du inte fyller på för mycket.
- Om vattentanken skulle bli tom under användning, blinkar indikatorlampan och ångkokaren avger en pipsignal.

3 Placera droppbrickan ovanpå vattentanken.
4 Montera de löstagbara korgbrickorna med kanten uppåt i korgarna (de kan placeras i valfri ordning). Tillsätt maten.
5 Stapla skålarna på basen. Den med lägst nummer ska stå längst ned och den med högst nummer överst ❶. (Numren hittar du på korghandtagen).

använda risskålen

- Häll vatten och ris i risskålen. Lägg i risskålen i en korg. (Du kan också laga något i den/de andra skålen/skålarna, om du så vill).

6 Sätt på lock, sätt i kontakten och ställ timern. Då tänds lampan, och efter ett ögonblick startar ångkokningen.

boost-knapp

Om du trycker på boost-knappen direkt efter att du slagit på ångkokaren, ger det ett extra krafttillskott som får ångkokaren att nå rätt temperatur snabbare. Lampan lyser under tiden. Boost-funktionen är aktiv under cirka fem minuter och därefter fortsätter ångkokaren automatiskt tillagningen vid normal effekt. Om boost-knappen inte trycks in, arbetar ångkokaren på normal effekt under hela tillagningen.

7 När tiden är ute ringer en klocka, lampan slocknar och din ångkokare stänger av sig automatiskt.

återuppvärmningsknapp

När tillagningen är avslutad, kan mat som svalnat något värmas upp. Under förutsättning att det finns vatten i tanken trycker du bara på återuppvärmningsknappen . Lampan lyser och ångkokaren producerar ånga under cirka fem minuter.

8 Stäng av ångkokaren och gör ren den efter användningen.

tips

- Det kommer att droppa kondensvatten från den övre korgen ner i den nedre. Tänk på att smakerna måste passa ihop.
- Vätskan som blir över i droppbrickan är god att använda i soppor eller buljonger, men var försiktig - den är mycket varm.

- Du kan också använda risskålen för rätter som du vill laga i vätska (t.ex. grönsaker i sås eller för att sjuda fisk).
- Lämna plats mellan matbitarna.
- Rör om halvvägs genom tillagningen om du lagar stora mängder.
- Små mängder blir färdiga snabbare än större.
- Om bitarna är av lika storlek blir allt färdigt samtidigt.
- Precis som med en konventionell ugn kan du lägga till mer livsmedel att lagas vartefter. Om något kräver kortare tid, lägger du in det senare.
- Om du lyfter på locket släpper du ut ångan, och då tar tillagningen längre tid.
- Tillagningen fortsätter även när ångkokaren är avstängd, så ta genast upp den färdiga maten.
- Ångningstiderna på sid. 52 - 53 är riktlinjer baserade på användning av den lägre korgen. Ju högre upp ett livsmedel ligger desto längre tar det att lagas. Räkna därför med 5-10 minuter extra för korgen över. Kontrollera före serveringen att allt är ordentligt genomlagat.
- Om maten inte är tillräckligt lagad, ställer du om tiden. Du kan behöva fylla på mer vatten.

skötsel och rengöring

- Innan du gör ren ångkokaren måste du stänga av den, dra ut kontakten och låta allt kallna.
- Ställ aldrig ångkokaren i vatten och låt inte sladden och kontakten bli våta.

rengöring av basdelen

- Torka av med en fuktig trasa och torka torrt.

övriga delar

- Diska i varmt vatten med diskmedel och torka av.
- För förvaring staplar du korgarna inuti varandra. Börja med den med högst nummer och sluta med korg nummer 1 ❷.

avkalkning

- Kalka av ångkokaren en gång i månaden eller när du har använt den 30 gånger (beroende på vad som inträffar först).

1 Fyll tanken med 200 ml avkalkningsmedel och fyll sedan på vattentanken till Max-nivån med vatten (cirka 800 ml).
2 Montera droppbrickan, en korg och locket.
3 Sätt i stickkontakten, slå på apparaten och låt ångkokaren gå i 5 minuter.
4 Stäng av apparaten och dra ut stickkontakten. Låt ångkokaren stå över natten.
5 Häll av och gör dig av med avkalkningsvätskan.
6 Diska den löstagbara vattentanken, droppbrickan, korgen och locket i varmt vatten med diskmedel och torka torrt.
7 Fyll på vattentanken med rent vatten, montera delarna och låt ångkokaren gå i 5 minuter. Häll av och gör dig av med eventuellt kvarvarande vatten.
8 Diska vattentanken, droppbrickan, korgen och locket i varmt vatten med diskmedel.
9 Nu kan du använda ångkokaren.

service och kundtjänst

- Om sladden är skadad måste den av säkerhetsskäl bytas ut av KENWOOD eller av en auktoriserad KENWOOD-reparatör.

Om du behöver hjälp med:

- att använda apparaten eller
- service eller reparationer

Kontakta återförsäljaren där du köpte apparaten.

tillagningstabeller

- Tillagningstiderna är endast riktlinjer. Om boost-funktionen används ska tillagningstiden avkortas med 5–10 minuter.
- Läs “livsmedelssäkerheten” på sid. 48 och “tips” på sid. 49.

grönsaker

- Tvätta grönsakerna före tillagningen. Ansa och eventuellt skala dem.

grönsak	mängd	förberedelse	minuter
Sparris	500 g	Ansa	15
Bönor, gröna	500 g	Ansa	15-20
Skärbönor	500 g	Ansa och skiva runt	15-20
Broccoli	500 g	Dela i buketter	20
Brysselkål	500 g	Ansa och snitta	25
Vitkål	en liten	Strimla	25
Morötter	500 g	Skär tunt	20
Blomkål	en medelstor	Dela i buketter	20-25
Zucchini	500 g	Skär tunt	15
Selleri	1 huvud	Skär tunt	15
Purjolök	3-4	Skär tunt	15
Sockerärter	250 g	Ansa	15
Svamp, små	500 g	Torka av	10
Palsternacka	500 g	Skär i tärningar eller skivor	15
_rter	500 g	Sprita	15
Färsk potatis	500 g	Torka av	30-40

ägg	förberedelse	minuter
Koka* eller pochera	Använd koppar eller individuella suffléformar för förlorade ägg	10-15 för löskokta, 15-20 för hårdkokta

* När du ska koka ägg lägger du dem i de inbyggda ägghållarna längst ned i korgen.

tillagningstabeller, *forts.*

fågel och fisk

- Lägg inte för mycket i korgarna.

livsmedel	mängd	minuter	kommentarer
Kyckling, benfritt bröst	4-5	30	Ångkoka tills de är färdiga alltigenom och möra
Snäckor	500 g	10	Ånga tills de öppnar sig
Räkor, medelstora	500 g	10	Ånga tills de blir skära
Fisk, filéer	250 g	10-20	Ånga tills fiskköttet blir skivigt
Fisk, kotletter	2,5 cm tjocka	15-20	Ånga tills fiskköttet blir skivigt
Fisk, hel	350 g	15-20	Ånga tills fiskköttet blir skivigt
Hummerstjärtar	2-4	20	Ånga tills de blir röda
Musslor	500 g	15	Ånga tills de öppnar sig
Ostron	6	15	Ånga tills de öppnar sig
Pilgrimssnäckor	250 g	15	Ånga tills de blir varma och möra

ris och gryn

- När du använder risskålen måste du ändå fylla vatten i tanken. I risskålen kan du använda en annan vätska, t.ex. vin eller buljong, för att koka riset i. Du kan också tillsätta kryddor, hackad lök, persilja, mandlar eller skivad svamp.

livsmedel	mängd	vätska att tillsättas i risskålen	minuter
Vitt långkornigt ris	100 g	125 ml	25
(t.ex. Basmati,	200 g	250 ml	30
eller snabbris)	300 g	375 ml	35
Brunt ris	100 g	125 ml	40
	200 g	250 ml	45
	300 g	375 ml	50
Couscous	200 g	150 ml	15-20
Havregrynsgröt	75 g havregryn	450 ml mjölk /vatten	40 (rör om efter halva tiden)
Risgrynsgröt	75 g rundkornigt ris	25 g socker och 275-500 ml mjölk	80 (rör om efter 60 min. och ställ om timern. Tillsätt mer vatten vid behov)

Før du leser dette, brett ut framsiden som viser illustrasjonene

før du tar Kenwood-apparatet i bruk

- Les nøye gjennom denne bruksanvisningen og ta vare på den slik at du kan slå opp i den senere.
- Fjern all emballasje og eventuelle merkesedler.

sikkerhetshensyn

sikkerhetshensyn som gjelder utstyret

- Dampkokeren lager damp som kan brenne deg.
- Pass opp for damp som kommer ut av dampkokeren under kokingen og spesielt hvis du løfter på lokket eller tar det av.
- Vær forsiktig når du tar i delene: eventuell væske, deler på dampkokeren eller kondens vil være svært varme. Bruk grytekluter.
- Ikke la ledningen henge over bordkanten eller arbeidsbenken hvor barn kan få tak i den.
- Hvis det er skade på dampkokeren, skal den ikke brukes. Få den undersøkt eller reparert - se under "Service og kundetjeneste".
- Ikke legg dampkokeren, ledningen eller støpselet i vann – du kan få elektrisk støt. Hold kontrollene rene og tørre.
- Trekk alltid ut støpselet når dampkokeren ikke er i bruk.
- Sett aldri dampkokeren på en kokeplate eller i ovn.
- Ikke flytt på dampkokeren hvis innholdet er varmt.
- Apparatet er ikke ment brukt av personer (inkludert barn) med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller med manglende erfaring og kunnskap, med mindre vedkommende har fått tilsyn eller opplæring i hvordan apparatet skal betjenes av en person som er ansvarlig for vedkommendes sikkerhet.
- Barn må ha tilsyn for å sikre at de ikke leker med apparatet.
- Bruk bare apparatet til dets tiltenkte hjemlige bruk. Kenwood frasier seg ethvert ansvar ved feilaktig bruk eller dersom apparatet ikke er brukt i henhold til denne bruksanvisningen

sikkerhetshensyn som gjelder matvarer

- Kjøtt, fjærkre, fisk og sjømat må gjennomkokes. De må ikke stekes fra frossen tilstand.
- Hvis du bruker mer enn en kurv, legg kjøtt, kylling, fisk o.l. i den nederste kurven slik at den rå kjøttsaften ikke drypper ned på annen mat.
- Ikke bruk dampkokeren til å varme opp kokt ris.

før du setter i støpselet

- Forsikre deg om at nettspenningen stemmer overens med det som står på undersiden av dampkokeren.
- Denne dampkokeren oppfyller kravene i EØF-direktiv 89/366/EEC.

før du tar dampkokeren i bruk

1 Bruk den monterte dampkokeren med vann i tanken i 5-10 minutter for å spyle den før bruk.
2 Vask delene: se 'stell og rengjøring'.

bli kjent med Kenwood dampkoker

① lokk
② risbolle
③ avtakbart kurvbrett
④ kurver
⑤ vanninntak
⑥ dråpesamler
⑦ dampspreder
⑧ avtakbar vanntank
⑨ grunnenhet
⑩ hurtigknapp
⑪ neonlys for tidsur
⑫ tidsur
⑬ indikatorlampe som angir når det er tomt for vann
⑭ gjenoppvarmingsknapp

bruk av dampkokeren

- Du bør ikke la dampkokeren stå og koke like ved en vegg eller under et skap hvor dampen kan gjøre skade.
- Tilsett salt og krydder **etter at** maten er ferdigdampet. Hvis salt eller krydder kommer i vannet, kan varmeelementet ta skade.
- Se oversikt over koketider på side 57 - 58.

Fyll vanntanken med vann. Enten:

1 Løft av vanntanken og fyll den med kaldt vann. Plasser vanntanken tilbake på grunnenheten og dytt den forsiktig på plass.
eller:
2 Sett vanntanken på plass først og hell deretter kaldt vann i tanken.

- Sørg alltid for at vannet er under merket for maksimalnivå.
- Filtrert vann er best, da det reduserer eventuell kalkavleiring og forlenger levetiden og effektiviteten på dampkokeren (Kenwood vannfiltre er å få kjøpt).
- Ikke ha **noe som helst** i vannet (ikke engang salt eller pepper), det kan skade varmeelementet.
- For å unngå at vannivået blir for lavt, kan du fylle det opp underveis. Bare dra ut vanninntaket og hell i nytt vann. Pass på å ikke overfylle.
- Hvis vanntanken går tom underveis, blinker indikatoren som viser at det er tomt for vann, og dampkokeren piper.

3 Plasser dråpesamleren øverst på vanntanken.
4 Plasser de avtakbare kurvbrettene med kanten inn i kurvene (de kan byttes med hverandre). Legg i maten.
5 Stable kurvene på understellet. Begynn med kurven med det laveste tallet nederst, og det høyeste tallet øverst ❶. (Tallene er merket på kurvhåndtakene).

bruke risbollen

- Ha vann og ris i risbollen. Sett risbollen i en kurv. (Du kan også koke noe i de(n) andre kurven(e) om nødvendig).

6 Sett på lokket, sett i støpselet og still timeren. Lampen tennes og etter en kort stund begynner det å dampe.

hurtigknapp

Hvis du trykker på hurtigknappen rett etter at du har slått på dampkokeren, gir det litt ekstra kraft så dampkokeren kommer opp i riktig temperatur fortere. I tillegg vil lyset lyse. Hurtigfunksjonen virker i omtrent 5 minutter, og så fortsetter dampkokeren å koke som vanlig. Hvis hurtigknappen ikke velges, fungerer dampkokeren som vanlig under hele kokeprosessen.

7 Timeren varsler når koketiden er slutt. Lampen slukkes og dampkokeren slår seg av automatisk.

gjenoppvarmingsknapp

Når kokeprosessen er ferdig, kan mat som har blitt litt avkjølt, varmes opp på nytt. Hvis det er vann i tanken, bare trykker du på gjenoppvarmingsknappen , så lyser lyset og dampkokeren produserer damp i omtrent 5 minutter.

8 Ta ut støpselet og rengjør dampkokeren etter bruk.

tips

- Kondens vil dryppe fra den øverste kurven ned i den nederste. Pass derfor på at smakssammensetningen passer.
- Væsken som blir igjen i kraftbeholderen passer godt til å lage suppe eller kraft. Vær forsiktig: Den er veldig varm.
- Du kan også bruke risbollen til å koke noe i væske (f.eks. grønnsaker i saus eller pochere fisk i vann).
- La det være mellomrom mellom matbitene.

- Damper du mye mat, bør du røre i den etter have koketiden.
- Små mengder blir raskere ferdigkokt enn større mengder.
- Stykker som er omtrent like store blir jevnt kokt.
- I likhet med en vanlig ovn, kan du legge i mer mat etterhvert. Mat som tenger kortere koketid kan legges i senere.
- Hvis du løfter på lokket, slipper du dampen ut og koketiden vil forlenges.
- Maten fortsetter å koke etter at dampkokeren er slått av, så ta den ut straks.
- Koketidene som er oppgitt på side 57 - 58 er veiledenge, og gjelder ved bruk av den nederste kurven. Jo høyere maten er stablet, jo langsommere koker den. Beregn 5-10 minutter ekstra for maten som er i kurven over den i bunnen. Undersøk om maten er gjennomkokt før du serverer den.
- Hvis maten ikke er godt nok kokt kan du stille klokken igjen. Du må kanskje etterfylle vann.

stell og rengjøring

- Før rengjøring, pass på at dampkokeren er slått av, trekk ut støpselet og la den avkjøle seg.
- Du må aldri legge bunnen på dampkokeren i vann eller la ledningen eller støpselet bli våte.

rengjøre grunnenheten

- Vask med en fuktig klut og la den tørke.

alle andre deler

- Vask i varmt såpevann, og tørk.
- Oppbevar kurvene stablet inni hverandre, med det høyeste tallet først og kurv nummer 1 til slutt ❷.

avkalking

- Maskinen bør avkalkes én gang i måneden eller etter hver 30. gangs bruk, avhengig av hva som kommer først.

1 Fyll vanntanken med 2 dl avkalkingsmiddel, og fyll så vanntanken opp til MAX-streken med vann (ca 8 dl).
2 Sett på dråpesamleren, én kurv og lokket.
3 Sett støpselet i kontakten, slå på og la dampkokeren gå i 5 minutter.
4 Slå av og trekk ut støpselet. og la dampkokeren stå over natten.
5 Tøm ut og kast avkalkingsvæsken.
6 Vask den avtakbare vanntanken, dråpesamleren, kurven og lokket i varmt såpevann og la dem tørke.
7 Fyll vanntanken på nytt med friskt vann, sett på delene igjen og la dampkokeren gå i 5 minutter. Tøm ut og kast eventuelt gjenværende vann.
8 Vask vanntanken, dråpesamleren, kurven og lokket i varmt såpevann.
9 Dampkokeren er nå klar til bruk.

service og kundetjeneste

- Dersom ledningen er skadet må den av sikkerhetsmessige grunner erstattes av KENWOOD eller en autorisert KENWOOD-reparatør.

Hvis du trenger hjelp med å:

- bruke apparatet eller
- service eller reparasjoner kontakt forhandleren der du kjøpte apparatet.

veiledende koketider

- Disse koketidene er bare veiledende. Hvis hurtigfunksjonen brukes, reduserer du koketiden med 5-10 minutter.
- Les 'Sikkerhetshensyn som gjelder matvarer' på side 53 og 'Tips' på side 54.

grønnsaker

- Vask grønnsakene godt før de kokes, skjær av stilker og skrell dem om nødvendig.

grønnsaker	**mengde**	**forberedelser**	**minutter**
Asparges	450 g	Beskjær	15
Bønner - aspargesbønne	450 g	Beskjær	15-20
Bønner - prydbønne	450 g	Fjern stilk/strengler, skjær opp	15-20
Brokkoli	450 g	Del opp i blomster	20
Rosenkål	450 g	Fjern stilk, skjær kryss i den	25
Kål	1 lite kålhode	Snittes	25
Gulrøtter	450 g	Tynne skiver	20
Blomkål	1 middels	Del opp i blomster	20-25
Squash	450 g	Tynne skiver	15
Stangselleri	1 hode	Tynne skiver	15
Purre	3-4	Tynne skiver	15
Sukkererter	230 g	Fjern stilk/strengler	15
Sjampinjong (små)	450 g	Tørk av dem	10
Pastinakk	450 g	Skjær i terninger el. skiver	15
Grønne erter	450 g	Fjern skolmene	15
Nypoteter	450 g	Tørk av dem	30-40

Egg	**Forberedelser**	**Minutter**
Koking* eller posjering	Bruk en kopp eller ramekin fil pochering	10-15 for bløtkokt 15-20 for hardkokt

* Når du koker egg skal du sette dem i de innebygde eggholderne i bunnen av kurven.

veiledende koketider *forts.*

fisk og fjørfe

- Ikke legg for mye i kurven

matvare	mengde	minutter	anmerkninger
Kylling - bryst uten bein	4-5	30	Dampes til gjennomkokt og mør
Sandskjell	450 g	10	Dampes til de åpner seg
Reker - middels	450 g	10	Dampes til de blir lyserøde
Fiskefileter	230 g	10-20	Dampes til flakene løsner
Fiskeskiver	2,5 cm tykke	15-20	Dampes til flakene løsner
Hel fisk	340 g	15-20	Dampes til flakene løsner
Hummerhaler	2-4	20	Dampes til den blir rød seg
Blåskjell	450 g	15	Dampes til de åpner
Østers	6	15	Dampes til de åpner seg
Kamskjell	230 g	15	Dampes til de er varme og møre

kornmat

- Når du bruker risbollen, må du likevel ha vann i vannbeholderen. Du kan imidlertid ha en annen slags væske, som f.eks. vin eller kraft, i risbollen når du koker ris. Du kan også tilsette krydder og salt, hakket løk, persille, mandler eller sjampinjongskiver.

matvare	nengde	væskemengde i risbollen	ninutteri
Langkornet hvit ris	100 g	125 ml	25
(f.eks. Basmati,	200 g	250 ml	30
Lettkokt ris)	300 g	375 ml	35
Brun ris	100 g	125 ml	40
	200 g	250 ml	45
	300 g	375 ml	50
Couscous	200 g	150 ml varmt vann	15-20
Grøt	75 g	450 ml melk/vann	40 (rør om etter halv tid)
Risgrøt	75 g grøtris	25 g sukker og 375-500 ml melk	80 (etter 60 min rør om og tilbakestill timeren. Fyll på mer vann om nødvendig)

Ennen ohjeiden lukemista taita etusivu auki kuvien esiinsaamiseksi

ennen kuin ryhdyt käyttämään tätä Kenwood-kodinkonetta

- Lue nämä ohjeet huolella ja säilytä ne myöhempää tarvetta varten.
- Poista pakkauksen osat ja mahdolliset tarrat.

turvallisuus

koneen turvallisuus

- Kone tuottaa polttavaa höyryä, joka voi aiheuttaa palovammoja.
- Kantta avatessasi varo ulos tulevaa höyryä - se polttaa.
- Ole varovainen käsitellessäsi konetta: kaikki neste, tiivistynyt vesi tai höyrystin on erittäin kuuma. Käytä patakintaita.
- Älä koskaan anna virtajohdon roikkua, sillä lapsi voi tarttua siihen.
- Älä koskaan käytä vioittunutta höyrykeitintä. Vie se tarkastettavaksi tai korjattavaksi: katso ohjeet kohdasta 'huolto ja käyttökysymykset'.
- Älä aseta höyrykeitintä, virtajohtoa tai pistoketta veteen – voit saada sähköiskun. Pidä säätimet puhtaina ja kuivina.
- Irrota höyrykeittimen pistoke pistorasiasta, jos höyrykeitin ei ole käytössä.
- Älä koskaan aseta höyrykeitintä tai sen osia liedelle tai uuniin.
- Älä koskaan siirrä höyrykeitintä, jos sen sisällä on jotakin kuumaa.
- Tätä laitetta ei ole tarkoitettu sellaisten henkilöiden käyttöön, joilla ei ole täysin normaalia vastaavat fyysiset tai henkiset ominaisuudet (mukaan lukien lapset), jos heidän turvallisuudestaan vastaava henkilö ei ole opastanut heitä käyttämään laitetta tai jos heitä ei valvota.
- Lapsia tulee pitää silmällä sen varmistamiseksi, että he eivät leiki laitteella.
- Käytä laitetta ainoastaan sille tarkoitettuun kotitalouskäytöön. Kenwood-yhtiö ei ole korvausvelvollinen, jos laitetta on käytetty väärin tai näitä ohjeita ei ole noudatettu.

ruoan turvallisuus

- Kypsennä liha, siipikarja, kala ja äyriäiset perusteellisesti. Älä kypsennä niitä niiden ollessa jäätyneitä.
- Jos käytät useampaa höyrytysastiaa samaan aikaan, laita liha, kana tai kala alemmalle tasolle, jotta lihasnesteet eivät pääse valumaan ruoan päälle.
- Älä lämmitä kypsennettyä riisiä höyrykeittimessä.

ennen liittämistä verkkovirtaan

- Varmista, että laitteen pohjassa esitetty jännite vastaa käytettävän verkkovirran jännitettä.
- Höyrykeitin täyttää Euroopan talousyhteisön direktiivin 89/336/EEC vaatimukset.

ennen ensimmäistä käyttökertaa

1 Kun höyrykeitin on koottu ja sen säiliössä on vettä, käytä sitä 5–10 minuuttia, jotta laite huuhdellaan ennen sen käyttämistä.
2 Pese osat: katso ohjeet kohdasta "hoito ja puhdistus"

tutustu Kenwood höyrykeittimeen

① kansi
② riisikulho
③ irrotettava kori
④ korit
⑤ vesisäiliö
⑥ nesteen tippumusalusta
⑦ höyrynohjain
⑧ Irrotettava vesisäiliö
⑨ jalusta
⑩ tehostuspainike
⑪ ajastimen neonvalo
⑫ ajastin
⑬ veden loppumisen merkkivalo
⑭ uudelleenlämmityspainike

höyrykeittimen käyttö

- Älä käytä höyrykeintä seinän vieressä tai kaapin alapuolella, sillä höyry voi vahingoittaa pintoja.
- Mausta ruoka vasta valmistuksen **jälkeen**. Jos mausteet pääsevät veteen, ne voivat vaurioittaa keittimen kuumennuselementtiä.
- Katso ruokien 'valmistusohjeet' sivuilta 63 - 64.

Täytä säiliö vedellä:

1 Nosta vesisäiliö irti ja täytä kylmällä vedellä. Aseta vesisäiliö paikalleen ja paina sitä.
tai
2 Aseta vesisäiliö paikalleen ja kaada siihen kylmää vettä.

- Tarkista, että vettä on korkeintaan Max-merkintään saakka.
- Suodatettu vesi on parasta, koska se vähentää kalkkikiven muodostumista ja pidentää siten höyrykeittimen kestoikää ja tehokkuutta (Kenwoodin vesisuodattimia on saatavissa).
- Älä lisää veteen **mitään** (ei edes suolaa tai pippuria), sillä mausteet voivat vaurioittaa keittimen kuumennuselementin.
- Jos vesi käy vähiin kypsentämisen aikana, voit lisätä sitä. Vedä vedentäyttöalusta ulos ja lisää uutta vettä. Älä täytä vettä liikaa.
- Jos vesisäiliö tyhjenee käytön aikana, veden loppumisen merkkivalo syttyy ja höyrykeittimestä kuuluu äänimerkki.

3 Aseta nesteenkerääjä vesisäiliön päälle.
4 Aseta irrotettavat korit paikoilleen ja kiinnitä ylin koreihin (ne ovat keskenään vaihtokelpoisia). Lisää ruoka.
5 Pinoa höyrytysastiat alustalle siten, että pienimmällä numerolla varustettu astia on pohjalla ja suurimmalla numerolla varustettu päällä ❶. (Numerot on merkitty höyrytysastioiden kahvoihin.)

riisikulhon käyttö

- Pane vesi ja riisi riisikulhoon. Pane riisikulho höyrytysastiaan. (Voit halutessasi kypsentää jotakin myös muissa höyrytysastioissa.)

6 Laita kansi paikoilleen, työnnä laitteen pistoke pistorasiaan ja säädä ajastin. Merkkivalo syttyy ja höyryä alkaa pian syntyä.

tehostuspainike

Tehostuspainikkeen painaminen heti höyrykeittimen käynnistämisen jälkeen lisää tehoa, joten höyrykeitin lämpiää nopeammin. Tällöin syttyy merkkivalo. Tehostus on käytössä noin 5 minuuttia. Höyrykeitin jatkaa sen jälkeen toimintaansa normaalilla teholla. Jos tehostuspainiketta ei paineta, höyrykeitin toimii vakioteholla koko kypsentämisen ajan.

7 Kun aika on kulunut umpeen, kello hälyyttää. Merkkivalo sammuu ja höyrykeitin kytkeytyy pois päältä automaattisesti.

uudelleenlämmityspainike
Hieman jäähtynyt ruoka voidaan lämmittää uudelleen kypsennyksen päätyttyä. Jos säiliössä on vettä, paina . Merkkivalo syttyy ja höyrykeitin tuottaa höyryä noin 5 minuutin ajan.

8 Käytön jälkeen irrota pistoke pistorasiasta ja puhdista laite.

vihjeitä

- Vedeksi tiivistynyt höyry valuu ylemmästä höyrytysastiasta alempaan, joten varmista, että valmistamasi ruoan maut sopivat yhteen.
- Nesteenkerääjään valunut neste sopii hyvin keiton tai liemen valmistukseen. Muista kuitenkin olla varovainen, sillä neste on hyvin kuumaa.
- Voit käyttää sisäastiaa mihin tahansa nesteessä kypsentämiseen (esim. kasviksien valmistamiseen kastikkeissa tai kalan keittämiseen).
- Jätä ruokapalasten väliin raot.
- Valmistaessa suuria määriä sekoita valmistuksen puolivälissä.
- Pienet määrät kypsyvät nopeammin kuin suuret.
- Samankokoiset ainekset kypsyvät tasaisesti.
- Tavallisen uunin tapaan voit lisätä ruoka-aineita valmistusvaiheessa. Jos jonkin ruoka-aineen kypsymisaika on lyhyempi, lisää se myöhemmin.
- Jos nostat kantta, höyryä pääsee karkaamaan ja kypsymisaika pitenee.
- Ruoan kypsyminen jatkuu, kun höyrykeitin kytkeytyy pois päältä. Nosta kypsä ruoka välittömästi pois keittimeltä.
- Sivujen 63 - 64 keittoajat ovat ohjeellisia aikoja, kun ruoka kypsytetään alemmassa höyrytysastiassa. Mitä korkeammalla tasolla ruoka on, sitä hitaammin se kypsyy. Lisää kypsymisaikaan 5-10 minuuttia, jos se kypsennetään ylemmällä tasolla. Tarkista, että ruoka on täysin kypsää ennen sen nauttimista.
- Jos ruoka ei ole täysin kypsynyt, aseta aika uudelleen. Voit joutua lisäämään samalla vettä.

perushuolto

- Ennen puhdistamista katkaise aina virta, irrota pistoke pistorasiasta ja anna koneen osien jäähtyä.
- Älä koskaan upota höyrykeittimen alustaa veteen tai anna virtajohdon tai pistokkeen kastua.

alustan puhdistaminen

- Pyyhi kostealla kankaalla ja kuivaa.

kaikki muut osat

- Pese lämpimässä pesuaineliuoksessa ja kuivaa.
- Pinoa höyrytysastiat säilytystä varten sisäkkäin siten, että alimmaisena on suurimmalla numerolla varustettu astia ja päällimmäisenä astia numero 1 ❷.

kalkin poistaminen

- Tästä laitteesta on poistettava kalkki aina 30 käyttökerran jälkeen tai kerran kuukaudessa sen mukaan, kumpi aikaraja saavutetaan nopeammin.

1 Kaada vesisäiliöön 200 ml keittiökoneille tarkoitettua kalkinpoistoainetta ja täytä vesisäiliö MAX-merkkiin saakka vedellä (noin 800 ml).
2 Kiinnitä nesteenkerääjä, yksi höyrytysastia ja kansi.
3 Kytke pistoke pistorasiaan, käynnistä laite ja anna höyrykeittimen toimia 5 minuuttia.

4 Katkaise laitteesta virta ja irrota pistoke pistorasiasta. Jätä laite käyttämättömäksi yön yli.
5 Tyhjennä laite ja kaada kalkinpoistoneste pois.
6 Pese irrotettava vesisäiliö, nesteenkerääjä, kori ja kansi lämpimällä vedellä ja pesuaineella. Kuivaa lopuksi.
7 Täytä vesisäiliö raikkaalla vedellä, aseta osat paikoilleen ja anna laitteen toimia 5 minuuttia. Tyhjennä jäljelle jäänyt vesi ja kaada se pois.
8 Pese vesisäiliö, nesteenkerääjä, kori ja kansi lämpimällä vedellä ja pesuaineella.
9 Laite on nyt valmis käytettäväksi.

huolto ja asiakaspalvelu

- Jos virtajohto vaurioituu, se on turvallisuussyistä vaihdettava. Vaihtotyön saa tehdä KENWOOD tai KENWOODIN valtuuttama huoltoliike.

Jos tarvitset apua
- laitteen käyttämisessä tai
- laitteen huolto- tai korjaustöissä, ota yhteys laitteen ostopaikkaan.

valmistusohjeet

- Nämä kypsennysajat ovat vain ohjeellisia. Tehostustoiminto lyhentää kypsennysaikaa 5–10 minuuttia.
- Katso kohdat ‘ruoan turvallisuus’ sivulta 58 ja ‘vihjeitä’ sivulta 59.

vihannekset

- Puhdista vihannekset ennen valmistamista. Poista kannat ja kuori halutessasi.

vihannes	**määrä**	**valmistelu**	**minuutit**
Parsa	454 g	Puhdista	15
Vihreät pavut	454 g	Puhdista	15-20
Ruusupavut	454 g	Puhdista ja paloittele	15-20
Parsakaali	454 g	Leikkaa kukinnot	20
Ruusukaali	454 g	Puhdista ja leikkaa kanta pois	25
Kaali	1 pieni	Suikaloi	25
Porkkana	454 g	Paloittele	20
Kukkakaali	1 keskikok.	Leikkaa kukinnot	20-25
Kesäkurpitsa	454 g	Paloittele	15
Lehtiselleri	1 kokonainen	Paloittele	15
Purjo	3-4	Paloittele	15
Sokeriherne	227 g	Puhdista	15
Herkkusienet	454 g	Pyyhi	10
Palsternakka	454 g	Kuutioi tai paloittele	15
Herneet	454 g	Irrota paloista	15
Uudet perunat	454 g	Pyyhi	30-40

kananmuna	**valmistelu**	**minuutit**
Keittäminen* tai uppokeittäminen	Käytä uppomuniin kuppia tai pientä kohokasvuokaa	10-15, pehmeä 15-20, kova

* Kun haluat keittää kananmunia, aseta ne höyrytysastian pohjassa oleviin munanpitimiin.

valmistusohjeet *jatkuu*

linnut ja kala

- Älä täytä höyrytysastioita liian täysiksi.

ruoka	määrä	minuutit	huomautuksia
Broileri, luuttomat rintapalat	4-5	30	Höyrytä läpikypsäksi ja mureaksi
Simpukat	454 g	10	Höyrytä kunnes aukeavat
Katkaravut, keskikok.	454 g	10	Höyrytä vaaleanpunai-siksi
Kala, file	227 g	10-20	Höyrytä kunnes murenee
Kala, pala	2,5 cm paksu	15-20	Höyrytä kunnes murenee
Kala, kokonainen	340 g	15-20	Höyrytä kunnes murenee
Hummerin pyrstöt	2-4	20	Höyrytä punaisiksi
Sinisimpukat	454g	15	Höyrytä kunnes aukeavat
Osterit	6	15	Höyrytä kunnes aukeavat
Kampa-Simpukat	227 g	15	Höyrytä kunnes kuumia ja pehmenneitä

viljat ja jyvät

- Sisäastiaan voit laittaa erimakuisia kypsennysnesteitä, kuten viiniä, liha- tai kasvislientä. Astiaan voit lisätä mausteita, hienonnettua sipulia, persiljaa, manteleita tai pilkottuja sieniä. Muista täyttää vesisäiliö vaikka käytät sisäastiaa.

ruoka	määrä	riisikulhoon lisättävä neste	minuutit
Pitkäjyväinen riisi (esim. Basmati, pikariisi)	100 g 200 g 300 g	125 ml 250 ml 375 ml	25 30 35
Täysjyväriisi	100 g 200 g 300 g	125 ml 250 ml 375 ml	40 45 50
Kuskus	200 g	150 ml lämmintä vettä	15-20
Puuro	75 g	450 ml maitoa/ vettä	40 (sekoita puolivälissä)
Riisipuuro, makea	75 g puuroriisiä	25 g sokeria ja 375-500 ml maitoa	80 (60 min. jälkeen ja säädä sekoita ajastin uudelleen. Lisää vettä jos tarpeellista.)

Okumaya başlamadan önce ön kapağı açınız ve açıklayıcı resimlere bakınız

Kenwood cihazınızı kullanmadan önce

- Bu talimatları dikkatle okuyun ve gelecekteki kullanımlar için saklayın.
- Tüm ambalajları ve etiketleri çıkartın güvenlik.

güvenlik önlemleri

aygıtın güvenli kullanımı

- Aygıtın ortaya çıkardığı buhar yakıcıdır.
- Özellikle kapağı kaldırırken buharlı pişiriciden gelecek buharla yanmamak için kendinizi buhardan koruyunuz.
- Buharlı pişiricinin parçaları dahil aygıta dokunurken çok dikkatli olunuz. Özellikle yoğunlaşmış çok sıcak sıvılara dikkat ediniz. Aygıta dokunmak için fırın eldiveni kullanınız.
- Elektrik kordonunun aygıtı kullandığınız çalışma yüzeyinden sarkmamasına dikkat ediniz. Çünkü çocuklar sarkan kordonu çekip buharlı pişiriciyi düşürebilirler.
- Buharlı pişiricide herhangi bir hasar varsa kullanmayınız. Hasarlı buharlı pişiriciyi onarımcıya götürüp denetimden geçirtiniz. Sayfadaki "Servis ve Müşteri hizmetleri" bölümüne bakınız.
- Buharlı pişiricinin elektrik kordonunu ya da fişini suya batırmayınız ve ıslak yerlerden uzakta tutunuz. Çünkü, cereyana çarpılabilirsiniz. Aygıtın kumandalarını temiz ve kuru tutunuz.
- Buharli pisiriciyi kullanmadiginiz zamanlar fisini prizden çekiniz.
- Buharlı pişiricinizi kesinlikle ocak üzerine koymayınız, fırın içine sokmayınız.
- İçerisinde herhangi bir sıcak madde varken buharlı pişiriciyi kesinlikle yerinden oynatmayınız.
- Bu cihaz; sorumlu bir kişi tarafından gözetim altında olmayan fiziksel, duyusal veya zihinsel engelli kişiler (çocuklar dahil), cihazın kullanılışı hakkında açıklama almamış kişiler ve bilgi veya deneyimi eksik olan kişiler tarafından kullanılmak üzere tasarlanmamıştır.
- Çocuklar cihazla oynamamaları gerektiği konusunda bilgilendirilmelidir.
- Bu cihazı sadece iç mekanlarda kullanım alanının olduğu yerlerde kullanın. Kenwood, cihaz uygunsuz kullanımlara maruz kaldığı ya da bu talimatlara uyulmadığı takdirde hiç bir sorumluluk kabul etmez.

yiyeceklerin güvenli pişirilmesi

- Et, kümes hayvanları, balık ve deniz ürünlerini iyice pişirin. Asla donmuş haldeyken pişirmeyin.
- Birden fazla sepet kullanıyorsanız et, kümes hayvanları ve balıkları alt sepete koyunuz. Çünkü, bu yiyeceklerden akan öz sular diğer yiyeceklerle karışmaz.
- Pismis pirinci buharli pisiricide tekrar isitmayiniz.

elektrik akımına bağlanması

- Buharlı pişiriciyi çalıştırmadan önce evinizdeki elektrik akımının buharlı pişiricinin alt yüzeyinde belirtilen akımla aynı olduğundan emin olunuz.
- Bu buharlı pişirici Avrupa Ekonomik Topluluğu'nun 89/336/EEC sayılı yönergesine uygun olarak üretilmiştir.

ilk kullanımdan önce

1 Buharlı pişiriciyi su haznesini doldurduktan sonra 5-10 dakika çalıştırarak kullanım öncesinde iyice temizlenmesini sağlayın.
2 Aygıtın parçalarını yıkayınız. Bunun için 'bakım ve temizlik' kısmına bakınız.

Kenwood buharlı pişiricinizi tanıyınız

① kapak
② pirinç çanağı
③ çıkartılabilir sepet tepsisi
④ sepetler
⑤ su doldurma tepsisi
⑥ damlama tepsisi
⑦ buhar difüzörü
⑧ çıkartılabilir su haznesi
⑨ taban
⑩ hızlı ısıtma butonu
⑪ zamanlayıcı için neon ışığı
⑫ zamanlayıcı
⑬ su bitti gösterge ışığı
⑭ tekrar ısıtma butonu

buharlı pişiricinizin kullanımı

- Buharlı pişiricinizi duvarlardan ve duvara asılı dolaplardan uzak bir yerde tutunuz. Aygıttan çıkacak buhar bu yüzeylere zarar verebilir.
- Yiyecekleri pişirdikten **sonra** çeşnilendiriniz. Yiyeceği pişmeden önce çeşnilendirirseniz ve çeşni malzemesi suya karışırsa aygıtınızın ısıtma donatısını bozabilir.
- Bu konuda 69.- 70. sayfalarda verilen pişirme önerilerine bakınız.

Su haznesini suyla doldurun, ya da:-

1 Su haznesini kaldırın ve soğuk suyla doldurun. Su haznesini tekrar tabana yerleştirin ve hafifçe iterek yerine oturtun.
veya
2 Önce su haznesini yerleştirin, sonra hazneye soğuk su dökün.

- Suyun, daima, işaretlenen 'Maks.' seviyesinin altında olduğundan emin olun.
- Filtre edilmiş su daha iyi sonuçlar verir ve kireçlenmeyi önleyerek aygıtın ömrünü uzatır. Ayrıca, aygıttan daha etkin sonuçlar almanızı sağlar. (Kenwood su filtreleri kullanabilirsiniz ve satın alabilirsiniz).
- Su haznesine koyacağınız suya hiçbir şey eklemeyiniz (tuz ya da biber bile) - aksi halde buharlı pişiricinin ısıtma donatısını bozabilirsiniz.
- Su seviyesinin azalmasını engellemek için pişirme sırasında tamamlayabilirsiniz. Sadece su doldurma tepsisini çekin ve taze su ekleyin, taşırmamaya dikkat edin.
- Çalışma sırasında su haznesi boşalırsa su bitti gösterge ışığı yanıp sönecek ve buharlı pişirici ses çıkaracaktır.

3 Damlama tepsisini su haznesinin üzerine oturtun.
4 Çıkarılabilir sepet tepsilerini, üst kenarı sepetlerin içine yerleştirin (birbirlerinin yerine kullanılabilirlerdir). Yemeği ekleyin.
5 Sepetleri birbiri üzerine tabana yerleştiriniz. Sepetleri en küçük numaralı sepet en alta, en yüksek numaralı sepet ❶ en üste gelecek biçimde yerleştiriniz. (Sepetlerin saplarında numaraları yazılıdır).

pirinç çanağının kullanımı

- Pirinç çanağına su ve pirinç koyunuz. Pirinç çanağını sepete yerleştiriniz. (İsterseniz, diğer sepette ya da sepetlerde başka bir şey pişirebilirsiniz).

6 Buharlı pişiricinin fişini prize takınız ve çalar süre ayarını kurunuz. Bunun üzerine neon ışığı yanacak ve kısa bir süre sonra da buhar çıkmaya başlayacaktır.

hızlı ısıtma butonu

Buharlı pişiriciyi açtıktan hemen sonra hızlı ısıtma butonuna basıldıysa, buharlı pişiricinin daha hızlı ısınmasını sağlayacak olan bir ön güç ortaya çıkacaktır. Aynı zamanda ışığı yanacaktır. Hızlı ısıtma fonksiyonu yaklaşık olarak 5 dakika sürecektir ve sonra buharlı pişirici otomatik olarak standart derecede pişirmeye devam edecektir. Hızlı ısıtma butonu seçilmemişse buharlı pişirici pişirme süresi boyunca standart derecede çalışacaktır.

7 Pişirme süresi sona erdiğinde bir zil çalacak, neon ışığı sönecek ve buharlı pişiriciniz kendiliğinden duracaktır.

tekrar ısıtma butonu

Pişirme tamamlandığında hafifçe soğuyan yemek tekrar ısıtılabilir. Su haznesinde su olmasını sağlayarak tekrar ısıtma butonuna basın , ışığı yanacaktır ve buharlı pişirici yaklaşık 5 dakika boyunca buhar üretecektir.

8 İşiniz bittikten sonra fişi prizden çekiniz ve aygıtı temizleyiniz.

Faydalı Bilgiler

- Buğulanma nedeniyle üstteki sepetten alttaki sepete buhar suyu damlayacaktır. Bu nedenle sepetlerde pişen yiyeceklerin birbirleriyle uyumlu olmasına özen gösteriniz.
- Damlama tepsisinde biriken tirit, çorba ya da et suyu olarak iyi bir biçimde değerlendirilebilir. Ama dikkatli olun, bu tirit çok sıcak olur.
- Pilav çanağını herhangi bir yiyeceği sulu olarak (sıvı içinde) pişirmek için de kullanabilirsiniz (örneğin sebzeleri sos içinde pişirmek ya da balık haşlamak için).
- Yiyecekler arasında boşluk bırakın.
- Büyük miktarda yiyecek pişiriyorsanız pişirme süresinin ortalarında karıştırınız.
- Az miktarda yiyecek daha çabuk pişer.
- Benzer büyüklükteki yiyecek parçaları eşit sürede pişer.
- Bu pişiriciye geleneksel fırınlarda olduğu gibi daha az pişirme süresi isteyen yiyecekleri pişirme sırasında ilave edebilirsiniz.
- Kapağı kaldırırsanız, buhar kaçacağından pişirme süresi daha fazla zaman alır.
- Buharlı pişiriciniz durduktan sonra içindeki yiyecek pişmeye devam edecektir. Bu nedenle yiyecek piştikten hemen sonra buharlı pişiriciden çıkarınız.
- 69.- 70. sayfalarda belirtilen pişirme süreleri yalnızca alttaki sepetin kullanımı için geçerlidir. üst sepette olan yiyeceklerin pişme süresi daha uzundur. Bu yüzden, üst sepetteki yiyeceklerin pişmesi 5-10 dakika arası daha fazla bir zaman alır. Yemeye başlamadan önce yiyeceğin iyice pişmiş olmasına dikkat ediniz.
- Pişirdiğiniz yiyecek yeterli derecede pişmemişse, zaman ayarlayıcıyı yeniden ayarlayınız. Daha fazla su eklemeniz gerekebilir.

bakım ve temizlik

- Temizlemeye başlamadan önce mutlaka aygıtı durdurup fişini prizden çekiniz ve soğumaya bırakınız.
- Buharlı pişiricinizin tabanını kesinlikle suya batırmayınız ve elektrik kordonu ile fişini ıslak yerlere değdirmeyiniz.

tabanın temizlenmesi

- Islak bir bezle silin, sonra kurulayın.

tüm diğer parçalar

- Sabunlu su ile yıkayın, sonra kurutun.
- Sepetleri saklamak için en büyük sayıdaki sepetten başlayarak 1. numaralı sepet en alta gelecek biçimde birbiri içine yerleştiriniz ❷.

kireç temizleme

- Cihaz ayda bir veya her 30 kullanımdan sonra, hangisi daha önce gerçekleşirse kireçten temizlenmelidir.

1 Su haznesini 200ml ev aleti kireç çözücüsü ile doldurun, daha sonra 'max' işaretine kadar su ile tamamlayın (yaklaşık 800 ml).
2 Damlama tepsisi, bir sepet ve kapağı takın.
3 Fişini takın, çalıştırın ve 5 dakika çalışmasını bekleyin.
4 Kapatın, fişini çekin ve bir gece bekletin.
5 Kireç çözücüyü boşaltın ve dökün.
6 Çıkartılabilir su haznesi, damlama tepsisi, sepet ve kapağı ılık sabunlu suyla yıkayın ve kurulayın.
7 Su haznesini temiz su ile doldurun, parçaları takın ve 5 dakika çalıştırın. Kalan suyu boşaltın ve dökün.
8 Çıkartılabilir su haznesi, damlama tepsisi, sepet ve kapağı ılık sabunlu suyla yıkayın ve kurulayın.
9 Cihaz artık kullanıma hazırdır.

servis ve müşteri hizmetleri

- Kablo hasar görürse, güvenlik nedeniyle, KENWOOD ya da yetkili bir KENWOOD tamircisi tarafından değiştirilmelidir.

Aşağıdakilerle ilgili yardıma ihtiyacınız olursa:

- cihazınızın kullanımı veya
- servis veya tamir

Cihazınızı satın aldığınız yerle bağlantı kurun.

pişirme önerileri

- Bunlar sadece önerilen pişirme süreleridir. Hızlı ısıtma fonksiyonu kullanılmışsa pişirme süresini 5-10 dakika düşürün.
- Bu konuda ayrıca 63. sayfadaki "yiyeceklerin güvenli pişirilmesi" ve 65. sayfadaki "faydalı bilgiler" bölümlerine bakınız.

sebzeler

- Pişirmeden önce sebzeleri temizleyiniz. Saplarını ayırıp isterseniz soyunuz.

sebze	miktar	hazırlanması	dakika
Kuşkonmaz	454g	sapını alın	15
Taze fasulye	454g	saplarını alın	15-20
çalı fasulyesi	454g	saplarını alıp ince ince doğrayın	15-20
Broccoli (yeşil karnıbahar)	454g	diklemesine ufak parçalara ayırın	20
Brüksel lahanası	454g	saplarını alıp köklerini kesin	25
Lahana	1 adet	dilimlere ayırın küçük boy	25
Havuç	454g	İnce ince doğrayın	20
Karnabahar orta boy	1 adet	diklemesine ufak parçalara ayırın	20-25
Kabak	454g	İnce ince doğrayın	15
Kereviz	1 baş	İnce ince doğrayın	15
Pırasa	3-4	İnce ince doğrayın	15
Mange tout (kısa ve tanesiz bir tür taze fasulye)	227g	saplarını alın	15
Küçük boy mantar	454g	bastırarak yıkayın	10
Yabani havuç	454g	Kare biçiminde ya da ince ince doğrayın	15
Bezelye	454g	kabuğunu çıkarın	15
Taze patates	454g	bastırarak yıkayın	30-40

yumurtalar	hazırlanması	dakika
Rafadan* ya da haşlama yumurta pişirme	Suya kırma yöntemiyle yapmak için bir bardak ya da kalıp kabı kullanın	Rafadan yumurta için 10-15 dakika, Katı yumurta için 15-20 dakika

* Rafadan yumurta pişirirken, yumurtaları sepetin dibindeki yumurta yuvalarına yerleştiriniz.

pişirme önerileri *devam*

kümes hayvanları ve balık

- sepetleri fazla doldurmayınız.

yiyecek	miktar	dakika	açıklama
Tavuk, kemiksiz göğüs	4-5	30	İyice pişip yumuşayana kadar buharla pişirin
Deniz tarağı	454g	10	Açılana kadar buharla pişirin
Karides, orta boy	454g	10	Pembeleşinceye kadar buharla pişirin
Balık, fileto	227g	10-20	İyice incelinceye kadar buharla pişirin
Balık, dilim	2,5cm kalınlığında	15-20	İyice incelinceye kadar buharla pişirin
Balık, tüm	340g	15-20	İyice incelinceye kadar buharla pişirin
Istakoz kuyruğu	2-4	20	Kızarıncaya kadar buharla pişirin
Midye	454g	15	Açılıncaya kadar buharla pişirin
İstiridye	6	15	Açılıncaya kadar
Tarak	227g	15	İyice ısınıp yumuşayıncaya kadar buharla pişirin

tahıllar ve taneli bitkiler

- Pilav çanağı kullanılırken de su haznesine su konulur. Ancak pilav çanağının içine şarap ya da et suyu gibi farklı bir sıvı koyarak da pilav yapmak olasıdır. Ayrıca çeşnilendiriciler, doğranmış soğan, maydanoz, badem ya da doğranmış mantar da koyabilirsiniz.

yiyecek	miktar	pirinç çanağına doldurulacak su miktarları	dakika
Beyaz, uzun taneli pirinç (örn. Basmati pirinci, çabuk pişen pirinç)	100g 200g 300g	125ml 250ml 375ml	25 30 35
Kahverengi pirinç	100g 200g 300g	125ml 250ml 375ml	40 45 50
Kuskus	200g	150ml ılık su	15-20
Lapa	75g	450ml süt/su	40 (20. dakikadan sonra karıştırınız)
Sütlaç	75g sütlaç pirinci	25g pudra şekeri ve 375-500ml süt	80 (60. dakikadan sonra karıştırıp çalar süre ayarını yeniden kurunuz. Gerekirse biraz daha su katabilirsiniz)

Před čtením rozložte přední stránku s ilustrací

před použitím tohoto zařízení Kenwood

- Přečtěte si pečlivě pokyny v této příručce a uschovejte ji pro budoucí použití.
- Odstraňte veškerý obalový materiál a nálepky.

bezpečnost

bezpečnost při obsluze spotřebiče

- Tento spotřebiče produkuje páru, která hrozí opařením.
- Dávejte pozor, abyste se neopařili párou vycházející z pařáku, zejména při snímání poklice.
- Buďte opatrní při manipulaci s: jakoukoli tekutinou, část přístroje, kde probíhá vaření v páře a kondenzace, bude velmi horká. Použijte rukavice na vytahování nádobí z trouby.
- Přípojnou šňůru nenechávejte přepadat přes okraj stolu v místech, kde by za ni mohlo zatáhnout dítě.
- Nepoužívejte poškozený spotřebič. Dejte ho zkontrolovat a opravit: blíže viz část "servis a služba zákazníkům".
- Propařovací vařič, jeho napájecí kabel, ani zástrčku nikdy nedávejte do vody – mohli byste být zasaženi elektrickým proudem. Dbejte, aby ovládací prvky spotřebiče byly čisté a suché.
- Proparovací varic vždy odpojte od síte, když jej nepoužíváte.
- Pařák nedávejte na sporák ani do trouby.
- Pařák nepřenášejte, je-li v něm něco horkého.
- Toto příslušenství by neměly používat osoby (včetně dětí) trpící fyzickými, smyslovými či psychickými poruchami ani osoby bez náležitých znalostí a zkušeností. Pokud jej chtějí používat, musí být pod dozorem osoby odpovědné za jejich bezpečnost nebo je tato osoba musí poučit o bezpečném používání příslušenství.
- Dohlédněte, aby si děti s přístrojem nehrály.
- Toto zařízení je určeno pouze pro domácí použití. Společnost Kenwood vylučuje veškerou odpovědnost v případě, že zařízení bylo nesprávně používáno nebo pokud nebyly dodrženy tyto pokyny.

bezpečnost při zpracovávání potravin

- Maso, drůbež, ryby a dary moře vařte dostatečně dlouho. A nikdy nevařte přímo ze zmrazených surovin.
- V případě, že používáte více než jeden košík, vložte maso, drůbež či ryby do spodního košíku, aby z nich syrové šťávy nemohly kapat na žádné potraviny.
- V proparovacím varici neohrívejte uvarenou rýži.

před zapnutím do zásuvky

- Překontrolujte, zda síťové napětí uvedené na typovém štítku na spodku spotřebiče odpovídá napětí v síti.
- Tento spotřebič splňuje Direktivu Evropského hospodářského společenství 89/336/EEC.

před prvním použitím

1 Nalijte vodu do nádoby a zapněte připravený pařák na 5-10 minut, abyste přístroj před použitím propláchli .
2 Mytí dílů: viz 'péče a čištění'.

popis parního hrnce Kenwood

① poklička
② miska na rýži
③ odnímatelný podnos s košíkem
④ košíky
⑤ miska pro doplnění vody
⑥ odkapávací miska
⑦ rozptylovač páry
⑧ odnímatelná nádoba na vodu
⑨ základna
⑩ akcelerační tlačítko
⑪ neonová kontrolka časového spínače
⑫ časový spínač
⑬ kontrolka prázdné nádoby na vodu
⑭ tlačítko pro opakovaný ohřev

postup použití parního hrnce

- Pařák nestavějte do blízkosti stěn a pod kuchyňské skříňky: unikající pára by je mohla poškodit.
- Vařená jídla ochucujte až **po** uvaření. Kdyby se koření dostalo do vody, mohlo by poškodit topný článek.
- Prostudujte si "návody k vaření" na str. 75 - 76.

Naplňte nádobu na vodu, buď :

1 Nadzdvihněte nádobu na vodu a naplňte ji studenou vodou. Nádobu na vodu vraťte zpět do základny a jemně ji zatlačte na své místo.
nebo
2 Nejdříve nasaďte nádobu na vodu a nalijte do ní studenou vodu.

- Voda nesmí přesahovat rysku s označením „Max“.
- Nejlepší je používat filtrovanou vodu, jelikož omezuje usazování vodního kamene, čímž prodlužuje životnost a zvyšuje účinnost propařovacího vařiče (za tímto účelem jsou k dispozici vodní filtry Kenwood).
- Do vody **nic** nepřidávejte (ani sůl či pepř)-mohlo by dojít k poškození topného tělesa.
- Aby hladina vody neklesla pod požadovanou úroveň, můžete ji v průběhu vaření doplňovat. Jednoduše vytáhněte misku pro doplnění vody a nalijte do ní čerstvou vodu. Dbejte na to, abyste ji nepřelili.
- Pokud dojde k úplnému vyprázdnění během vaření, kontrolka prázdné nádoby na vodu začne blikat a parní hrnec začne pípat.

3 Odkapávací misku usaďte na vrchní část nádoby na vodu.
4 Nasaďte odnímatelné podnosy s košíkem, okraji na horní části košíků (jsou vyměnitelné). Vložte potraviny.
5 Propařovací kastrolky umístěte na základnu tak, aby byl kastrolek označený nejnižším číslem dole a kastrolek s nejvyšším číslem zcela nahoře ❶. (Čísla jsou vyznačena na rukojetích propařovacích kastrolků.)

použití misky na rýži

- Do misky na rýži dejte vodu a rýži. Misku na rýži umístěte na propařovací kastrolek (v případě potřeby můžete ostatní kastrolky také použít k vaření).

6 Přikryjte poklicí, spotřebič zapojte do sítě a natáhněte minutku. Kontrolka se rozsvítí brzy se objeví pára.

akcelerační tlačítko

Pokud stlačíte akcelerační tlačítko ihned po zapnutí přístroje, výkon parního hrnce se zvýší a přístroj dosáhne požadované teploty rychleji. Zároveň se rozsvítí kontrolka. Akcelerační funkce bude v provozu asi 5 minut a potom se přístroj automaticky přepne na vaření při standardním výkonu. Pokud nezvolíte akcelerační tlačítko, parní hrnec bude pracovat

při standardním výkonu v průběhu celého cyklu.

7 Jakmile nastavený čas na minutce vyprší, zazvoní zvonek, kontrolka zhasne a pařák se sám automaticky vypne.

tlačítko pro opakovaný ohřev

Po ukončení vaření je možno potraviny, které vychládly, znovu ohřát. Pokud je v nádobě voda, jednoduše stiskněte tlačítko pro opakovaný ohřev ≀≀≀, kontrolka se rozsvítí a parní hrnec bude produkovat páru po dobu asi 5 minut.

8 Po použití vypněte ze sítě a spotřebič umyjte.

rady

- Sražená pára kape z horního košíku do dolního. Dbejte tedy na to, aby se chutě navzájem doplňovaly.
- Tekutina nashromážděná v odkapávací misce je vhodná k přípravě polévek a vývaru. Ale pozor: tekutina je po dovaření velmi horká.
- Mísu na rýži můžete též použít k vaření v tekutině (např. zeleniny v omáčce nebo ryb ve vodě- "poaching").
- Nechávejte mezery mezi kousky jídla.
- Vaříte-li větší množství, v polovině vaření jídlo promíchejte.
- Malá množství se uvaří rychleji, než velká množství.
- Kousky jídla stejné velkosti se provaří stejně.
- Podobně jako u běžné trouby, i do parního hrnce můžete přidávat další potraviny během vaření. Pokud některé potraviny vyžadují kratší dobu vaření, přidejte je do hrnce později.
- V případě, že zvednete poklici, unikne pára a vaření pak potrvá déle.
- Jídlo se vaří dál i po automatickém vypnutí pařáku; proto ho z pařáku okamžitě vyndejte.
- Doby vaření uvedené na straně 75 - 76 slouží jako vodítko při použití spodního košíku. čím výše jsou potraviny v hrnci umístěny, tím pomaleji se vaří. Dobu vaření v košíku, který je umístěn přímo nad spodním košíkem. je proto potřeba prodloužit o 5-10 minut. Před podáváním jídla se vždy přesvědčte, že je jídlo řádně provařené.
- Pokud připravované pokrmy nejsou dostatečně uvařené, nastavte znovu čas vaření. Zároveň bude pravděpodobně zapotřebí doplnit vodu.

údržba a čištění

- Před čištěním vždy spotřebič nejdříve vypněte, zástrčku vytáhněte ze zásuvky a nechte vše vychladnout.
- Těleso pařáku nikdy neponořujte do vody a dbejte na to, aby se šňůra ani zástrčka nenavlhčily.

čištění základny

- Přístroj umyjte vlhkým hadříkem, potom jej vysušte.

ostatní součásti

- Umyjte v teplé vodě s mycím prostředkem, potom usušte.
- Propařovací kastrolky uchovávejte umístěné jeden do druhého tak, že začnete kastrolkem s nejvyšším číslem a skončíte kastrolkem s číslem 1 ❷.

odstranění vodního kamene

- Vodní kámen by měl být odstraňován jedenkrát měsíčně nebo po každém 30. použití v závislosti na tom, co nastane dříve.

1 Naplňte nádobu na vodu 200ml přípravku na odstraňování vodního kamene pro domácí přístroje a potom doplňte vodou až po rysku Max (cca 800ml).

2 Nainstalujte odkapávací misku, jeden košík a víko.
3 Zasuňte napájecí kabel do elektrické zásuvky, zapněte přístroj a nechejte pařák běžet 5 minut.
4 Vypněte pařák, odpojte ho od zásuvky a nechejte ho stát přes noc.
5 Vyprázdněte ho a zlikvidujte tekutinu pro odstranění vodního kamene.
6 Umyjte odnímatelnou nádobu na vodu, odkapávací misku, košík a pokličku v teplé, mýdlové vodě, potom je vysušte.
7 Znovu naplňte nádobu na vodu čerstvou vodou, nainstalujte jednotlivé díly a nechejte běžet na 5 minut. Vyprázdněte a zlikvidujte zbývající vodu.
8 Umyjte nádobu na vodu, odkapávací misku, košík a pokličku v teplé, mýdlové vodě.
9 Přístroj je nyní připraven k novému použití.

servis a údržba

- Je-li napájecí kabel poškozen, musí jej z bezpečnostních důvodů vyměnit KENWOOD nebo autorizovaný servisní technik KENWOOD.

Pokud potřebujete pomoc:
- s obsluhou a údržbou příslušenství nebo
- servisem či opravou, obraťte se na prodejnu, v níž jste přístroj zakoupili.

návody k vaření

- Uvedené údaje o době vaření jsou pouze orientační. Pokud použijete akcelerační tlačítko, doba vaření se zkrátí o 5-10 minut.
- Přečtěte si část "bezpečnost při zpracovávání potravin" na str. 69 a "rady" na str. 70.

zelenina

- Zeleninu před vařením očistěte. Odstraňte z ní stonky a případně ji oloupejte.

zelenina	množství	příprava	minuty
Brambory, nové	454g	otřít	40
Brokolice	454g	rozkrájet na růžičky	20
Celer	1	najemno nakrájet	15
Cukíny	454g	najemno nakrájet	15
Hrách	454g	vyloupat	15
Chřest	454g	očistit	17
Jarní hrášek (lusky)	227g	očistit	15
Květák	1střední	rozkrájet na růžičky	20-25
Mrkev	454g	najemno nakrájet	20
Pastiňák	454g	nakrájet na kostky/najemno	15
Pórek	3-4	najemno nakrájet	15
Růžičková kapusta	454g	očistit a zespodu ořezat	25
Zelené fazolky	454g	očistit	15-20
Zelené fazolky	454g	očistit a najemno nakrájet	15-20
Zelí	malá hlávka	nakrouhat	25
Žampióny	454g	otřít	30-40

vejce	příprava	minuty
Vaření* nebo dušení	K vaření "ztracených" vajec použijte šálek nebo misku	10-15 naměkko 15-20 natvrdo

* Pokud vaříte vejce, umístěte je do držáku vajec na dně propařovacího kastrolku.

návody k vaření *pokračování*

drůbež a ryby

- Košíky nepřeplňujte

kuře/ryba	množství	minuty	poznámky
Hřebenatky	227g	15	Vařte, až jsou horké a měkké
Humr, ocas	2-4	20	Vařte v páře do červena
Krevety (střední)	340g	12	Vařte v páře do růžova
Kuře, prsa bez kostí	4-5	10-20	Vařte v páře, až je maso zcela provařené a měkké
Mušle	454g	15	Vařte, dokud se neotevřou
Škeble	454g	10	Přestat vařit jakmile se otevřou
Ryba, filé	227g	10	Vařte, až se maso dá loupat
Ryba, řízky	2,5cm silné	15-20	Vařte, až se maso dá loupat
Ryba, vcelku	340g	15-20	Vařte, až se maso dá loupat
Ústřice	6	15	Vařte, dokud se neotevřou

obilniny a rýže

- Do nádržky na vodu musí dát vodu, i když používáte mísu na rýži. Ale do mísy na rýži pak můžete dát rýži vařit v jiné tekutině, jako například ve víně nebo ve vývaru. Do mísy můžete dále přidat koření, nasekanou cibuli, zelenou petrželku, mandle nebo na plátky nakrájené houby.

potravina	množství	tekutina k přidání do misky na rýži	minuty
Bílá dlouhozrnná rýže (např. Basmati či "easy cook")	100g 200g 300g	125ml 250ml 375m	25 30 35
Hnědá rýže	100g 200g 300g	125ml 250ml 375ml	40 45 50
Kuskus	200g	150ml teplé vody	15-20
Ovesná kaše	75g	450ml mléko/voda	40 (v polovině vaření promíchat)
Rýžový pudink	75g pudinková rýže	25g jemného cukru a 375-500ml mléka	80 (po 60 min. promíchat a znovu nastavit minutku. V případě potřeby přidat vodu.

Az használati utasítás ábrái az első oldalon láthatók – olvasás közben hajtsa ki ezt az oldalt

a Kenwood-készülék használata előtt

- Alaposan olvassa át ezeket az utasításokat és őrizze meg későbbi felhasználásra!
- Távolítson el minden csomagolóanyagot és címkét!

fontos biztonsági előírások

a készülék használata közben

- Párolás közben a készülék forró gőzt termel, amely gondatlanság esetén égési sérülést okozhat.
- A készülék fedelét mindig óvatosan nyissa fel, és ügyeljen arra, hogy a kiáramló gőz ne érjen a bőréhez.
- Legyen óvatos, hiszen mindennemű folyadék, a pároló egyes részei vagy a lecsapódott folyadék nagyon forró lehet. Használjon konyhai kesztyűt.
- Ügyeljen arra, hogy a hálózati vezeték ne lógjon le az asztal széléről, nehogy egy kisgyermek magára rántsa a készüléket.
- Ha a készülék megsérül, ne használja többet. Az újbóli bekapcsolás előtt szakemberrel ellenőriztesse, és szükség esetén javíttassa meg. (Lásd a Javíttatás c. részt.)
- A készüléket, a hálózati vezetéket és a dugaszt soha ne merítse vízbe, mert ez áramütést okozhat. A kezelőszerveket tartsa tisztán és szárazon.
- Ha nem használja a készüléket, a hálózati dugaszt mindig húzza ki a konnektorból.
- Az ételpárolót soha ne tegye főzőlapra vagy a sütőbe.
- Ne mozdítsa el a párolót addig, amíg a benne levő folyadék le nem hűlt.
- A készüléket nem üzemeltethetik olyan személyek (a gyermekeket is beleértve), akik mozgásukban, érzékszerveik tekintetében vagy mentális téren korlátozottak, illetve amennyiben nem rendelkeznek kellő hozzáértéssel vagy tapasztalattal, kivéve ha egy, a biztonságukért felelősséget vállaló személy a készülék használatát felügyeli, vagy arra vonatkozóan utasításokkal látta el őket.
- A gyermekekre figyelni kell, nehogy a készülékkel játsszanak.
- A készüléket csak a rendeltetésének megfelelő háztartási célra használja! A Kenwood nem vállal felelősséget, ha a készüléket nem rendeltetésszerűen használták, illetve ha ezeket az utasításokat nem tartják be.

az ételek elkészítése közben

- A húst, szárnyast, halat és tenger gyümölcseit mindig alaposan főzze meg. Soha ne főzze ezeket mélyhűtött állapotban.
- Ha egyszerre két pároló kosarat használ, a húsokat tegye az alsó kosárba, hogy a hús leve ne csepegjen a másik kosárban párolt ételre.
- Az ételpároló főtt rizs újramelegítésére nem használható.

csatlakoztatás

- Üzembe helyezés előtt győződjön meg arról, hogy a hálózati feszültség megegyezik a készüléken feltüntetett üzemi feszültséggel.
- A készülék megfelel az Európai Közösség rádiózavarokra vonatkozó 89/336/EEC számú előírásának.

az első használat előtt

1 Működtesse az összeszerelt ételpárolót vízzel töltött tartállyal 5-10 percig, hogy megtisztítsa a készüléket a használat előtt.
2 Mossa el az alkatrészeket (lásd Tisztítás).

a Kenwood ételpároló részei

① fedél
② rizses tál
③ eltávolítható peremes betét
④ kosarak
⑤ víz tároló tálca
⑥ csepegtető tálca
⑦ gőz befúvó
⑧ eltávolítható víztartály
⑨ géptest
⑩ gyorsító gomb
⑪ neon világítás az időzítőhöz
⑫ időzítő
⑬ a víz hiányára figyelmeztető visszajelző lámpa
⑭ újramelegítő gomb

az ételpároló használata

- A készüléket ne helyezze a fal közelébe vagy szekrény alá, mert a kiáramló gőz károsíthatja a falburkolatot, illetve a bútort.
- Az ételeket csak párolás **után** fűszerezze meg, mert a víztartályba került fűszer károsíthatja a fűtőelemet.
- A párolási időkről a 81 - 82. oldalon található táblázatok adnak bővebb tájékoztatást.

Töltse fel a víztartályt vízzel, az alábbiak közül valamelyik módon:-

1 Emelje le a víztartályt és töltse fel hideg vízzel. Helyezze vissza a víztartályt a géptestbe és finoman nyomja vissza a helyére.
vagy
2 Illessze elsőnek a víztartályt, majd töltsön hideg vizet a tartályba

- Mindig bizonyosodjon meg róla, hogy a víz a 'Max' jelölés alatt van.
- Az ételpárolóhoz ajánlatos szűrt vizet használni, mert ez csökkenti a vízkőképződést, ami hatékonyabbá teszi a pároló működését és az élettartamát is meghosszabbítja. (A Kenwood vízszűrő kannák széles választéka kapható.)
- A tartályban levő vízbe ne tegyen **semmilyen** ízesítőszert, még sót vagy borsot sem, ezek ugyanis károsíthatják a fűtőelemet.
- Hogy elkerülje a vízszint túlságos csökkenését, főzés közben utántöltheti a vizet. Egyszerűen húzza ki a víztároló tálcát és öntsön bele friss vizet, ügyelve arra nehogy túltöltse.
- Ha a víztartály működés közben kiürül, a víz hiányára figyelmeztető visszajelző lámpa kigyullad és a párolóról sípol.

3 Helyezze a csepegtető tálcát a víztartály tetejére.
4 Illessze az eltávolítható peremes betéteket a kosarak legfelső peremére (a betétek felcserélhetőek). Adja hozzá az ételt.
5 Helyezze a kosarakat a melegítő egységre. A legkisebb számmal jelzett kosarat tegye legalulra, majd erre helyezze rá a következő kosarat, míg a legnagyobb számmal jelzett kosár kerüljön legfelülre ❶. (A kosarak számjelzése a fogókon található.)

a rizsfőző edény használata

- Tegye a rizst az edénybe, majd öntsön rá vizet. Az edényt helyezze valamelyik kosárba. (A másik kosárban/kosarakban közben más ételt is párolhat.)

6 Tegye fel a készülék fedelét, a dugaszt csatlakoztassa a hálózatra, és az órán állítsa be a kívánt párolási időt. Ekkor bekapcsol a fűtőelem (ezt az ellenőrző lámpa kigyulladása jelzi), és rövid időn belül gőz áramlik ki a párolóból.

gyorsító gomb

Ha a gyorsító gomb ⏩ le van nyomva egyből a pároló bekapcsolása után, akkor ez egy kezdeti áram lökést ad a készüléknek, így a pároló hamarabb éri el az üzemi

hőmérsékletet. Ezt a folyamatot a folyamat lámpájának villogása kíséri. A gyorsító funkció körülbelül 5 percig működik, majd a pároló automatikusan visszaáll az általános működésre. Ha a gyorsító gomb nincs kiválasztva, a pároló általános üzemben működik a főzési művelet alatt.

7 A beállított párolási idő letelte után a fűtőelem automatikusan kikapcsol (az ellenőrző lámpa is kialszik), és csengő figyelmeztet arra, hogy elkészült az étel.

újramelegítő gomb

A főzési műveletek befejezése után, a kihűlt ételt finoman újramelegíthetjük. Feltéve, hogy van víz a tartályban egyszerűen nyomja meg az újramelegítő gombot ⦚, ekkor kigyullad a funkció lámpája és a pároló körülbelül 5 percig gőzt állít elő.

8 Használat után a hálózati dugaszt mindig húzza ki a konnektorból, és tisztítsa meg a készüléket.

néhány jó tanács

- A felső kosárban levő ételen lecsapódó gőz az alsó kosár tartalmára csepeg, ezért az együtt párolt ételeket úgy válassza meg, hogy az ízek keveredése ne ronthassa el az ételt.
- A cseppgyűjtő tálon összegyűlt léből ízletes leves vagy csontlé készíthető. Ne feledje azonban, hogy a párolás után ez a lé is forró.
- A rizsfőző edényben mindenféle ételt (zöldséget, halat) főzhet. Víz helyett mártást is tölthet a rizsfőző edénybe, amelyben zamatos zöldségeket lehet főzni.
- Hagyjon réseket az étel darabjai között.
- Ha egyszerre nagyobb mennyiséget tesz a kosarakba, a párolás felénél keverje meg az ételt.
- A kisebb adagok kevesebb párolást igényelnek, mint a nagyobb mennyiségek.
- Egyenletesebben párolódik az étel, ha azonos nagyságú darabokra vágja.
- A hagyományos sütőkhöz hasonlóan, a párolás megkezdése után is lehet ételt tenni a kosarakba. Ha valamelyik hozzávalót kevesebb ideig kell párolni, csak később tegye a párolóba.
- Ha felemeli a fedelet, a gőz kiáramlik a készülékből, és lassabban fő az étel.
- A párolás a fűtőelem kikapcsolása után is folytatódik, ezért az óra jelzésekor azonnal vegye ki az ételt a készülékből.
- A 81 - 82. oldalon szereplő táblázatokban megadott párolási idők az alsó kosár használatára vonatkoznak, és csak tájékoztató jellegűek. Minél magasabban van az étel, annál lassabban fő meg, ezért az eggyel feljebb levő kosárban 5-10 perccel tovább kell párolni az ételdarabokat. Fogyasztás előtt mindig ellenőrizze, hogy teljesen átfőtt-e az étel.
- Ha az étel nem főtt meg eléggé, állítsa vissza az időkapcsolót, és párolja tovább. Ilyenkor szükség lehet a víztartály utántöltésére.

a készülék tisztítása

- Tisztítás előtt mindig kapcsolja ki a készüléket, a hálózati vezetéket húzza ki a konnektorból, és várja meg, amíg minden alkatrész lehűl.
- A melegítő egységet soha ne tegye vízbe, és ügyeljen ara, hogy a hálózati vezetéket és a dugaszt se érje nedvesség.

A géptest tisztítása

- Törölje át egy nedves ruhával, majd szárítsa meg.

alkatrészek

- Mossa el meleg mosószeres vízzel, majd szárítsa meg.
- Ha nem használja a készüléket, a pároló kosarakat illessze egymásba: kezdje a legnagyobb számjelzésű kosárral, és utoljára tegye be az 1 számjelzésű kosarat ❷.

vízkőtlenítés

- A készüléket havonta egyszer, vagy minden 30. használatot követően vízkőtleníteni kell, attól függően, hogy melyik következik be előbb.

1 Töltsön a víztartályba 200 ml háztartási készülék vízkőtlenítő oldatot, majd töltse fel vízzel a tartályt a MAX szintig (körülbelül 800 ml).
2 Helyezze fel a cseppgyűjtő tálat, egy kosarat és a fedelet.
3 Csatlakoztassa a készüléket, kapcsolja be, és hagyja az ételpárolót 5 percig üzemelni.
4 Kapcsolja ki és húzza ki a készüléket és hagyja egész éjjel állni.
5 Öntse ki a vízkőtlenítő folyadékot.
6 Mossa el a levehető víztartályt, a csepegtető tálcát, a kosarat és a fedelet meleg, mosószeres vízben, majd szárítsa meg.
7 Töltse fel újra a víztartályt tiszta vízzel, helyezze vissza az alkatrészeket, és működtesse 5 percig. Öntse ki a maradék vizet.
8 Mossa el a víztartályt, a csepegtető tálcát, a kosarat és a fedelet meleg, mosószeres vízben.
9 A készülék most már készen áll a használatra.

szerviz és vevőszolgálat

- Ha a hálózati vezeték sérült, azt biztonsági okokból ki kell cseréltetni a KENWOOD vagy egy, a KENWOOD által jóváhagyott szerviz szakemberével.

Ha segítségre van szüksége:

- a készülék használatával vagy
- a karbantartással és a javítással kapcsolatban,

lépjen kapcsolatba azzal az elárusítóhellyel, ahol a készüléket vásárolta.

párolási idők

- Ezek a főzési idők csak irányadó értékek. Amennyiben használja a gyorsító funkciót csökkentse a főzési időket 5-10 perccel.
- Az ételek előkészítése közben tartsa be a biztonsági előírásokat (lásd 75. oldal). További hasznos információkat talál a 76. oldalon (Néhány jó tanács).

zöldségfélék

- Párolás előtt a zöldségeket tisztítsa meg. Ha szükséges, a szárakat távolítsa el és hámozza meg a zöldséget.

zöldségféle	mennyiség	előkészítés	párolási idő (perc)
spárga	454 g	tisztítsa meg	15
zöldbab	454 g	tisztítsa meg	15-20
futóbab	454 g	tisztítsa meg és szeletelje vékonyra	15-20
brokkoli	454 g	szedje darabokra	20
kelbimbó	454 g	tisztítsa meg és vágja le a tövét	25
káposzta	1 kis fej	gyalulja meg	25
sárgarépa	454 g	vágja vékony szeletekre	20
karfiol	1 közepes fej	szedje darabokra	20-25
cukkíni	454 g	vágja vékony szeletekre	15
zeller	1 fej	vágja vékony szeletekre	15
póréhagyma	3-4 db	vágja vékony szeletekre	15
borsó hüvelyében	227 g	tisztítsa meg	15
gomba	454 g	kaparja tisztára	10
paszternák	454 g	vágja kockákra vagy vékony szeletekre	15
borsó	454 g	tisztítsa meg	15
új burgonya	454 g	kaparja tisztára	30-40

tojás	előkészítés	párolási idő (perc)
lágy- és kemény tojás*, bevert tojás	a bevert tojáshoz használjon bögrét	Minlágytojás:10-15 kemény tojás: 15-20

* Lágy- és kemény tojás készítésekor helyezze a tojásokat a kosár alján kiképzett tojástartókba.

párolási idők *(folytatás)*

szárnyasok és halak

- Ne tegyen túl sok húst a kosarakba

étel	mennyiség	párolási idő (perc)	megjegyzés
csirke, mell filé	4-5 db	30	Párolja addig, amíg teljesen átfő és puha lesz.
kagyló	454 g	10	Párolja addig, amíg felnyílik
garnélarák, közepes méretű	454 g	10	Párolja addig, amíg rózsaszínű lesz.
halfilé	227 g	10-20	Párolja addig, amíg omlós lesz.
halszelet	2,5 cm vastag	15-20	Párolja addig, amíg omlós lesz.
hal egészben	340 g	15-20	Párolja addig, amíg omlós lesz.
homárfarok	2-4 db	20	Párolja addig, amíg vörös lesz.
étikagyló	454 g	15	Párolja addig, amíg felnyílik
osztriga	6 db	15	Párolja addig, amíg felnyílik
fésűkagyló	227 g	15	Párolja addig amíg forró és puha lesz.

rizsfélék

- A víztartályt a rizsfőző edény használatakor is fel kell tölteni vízzel. A rizsfőző edénybe azonban nemcsak vizet, hanem bort, csontlevet stb. is önthet, és ebben főzheti meg a rizst. A rizsfőző edénybe fűszereket, apróra vágott hagymát, petrezselymet, mandulát vagy szeletelt gombát is tehet.

étel	mennyiség	folyadék a rizsfőző edényben	párolási idő (perc)
fehér,	100 g	125 ml	25
hosszúszemű	200 g	250 ml	30
rizs	300 g	375 ml	35
barna rizs	100 g	125 ml	40
	200 g	250 ml	45
	300 g	375 ml	50
kuszkusz	200 g	150 ml meleg víz	15-20
zabkása	75 g	450 ml tej/víz	40 (félidőben keverje meg)
tejberizs	75 g rizs	25 g finomított kristálycukor és 375-500 ml tej	80 (60 perc elteltével keverje meg, és az órát állítsa újabb 20 percre. Szükség esetén töltsön még vizet a tartályba.)

Przed czytaniem prosimy rozłożyć pierwszą stronę, zawierającą ilustracje

przed użyciem urządzenia Kenwood

- Przeczytaj uważnie poniższe instrukcje i zachowaj je na wypadek potrzeby skorzystania z nich przyszłości.
- Wyjmij wszystkie materiały pakunkowe oraz wszelkie etykiety.

bezpieczeństwo pracy

bezpieczeństwo obsługi

- Garnek wytwarza parę, którą można się oparzyć.
- Uważaj, aby się nie oparzyć parą wychodzącą z garnka, szczególnie przy zdejmowaniu pokrywki.
- Podczas obsługi należy zachować ostrożność – płyny, elementy urządzenia i skroplona para są bardzo gorące. Używać rękawic kuchennych.
- Nigdy nie dopuszczaj, aby sznur zwisał tam, gdzie dziecko może za niego złapać.
- Nigdy nie używaj uszkodzonego garnka. Oddaj go do sprawdzenia lub naprawy - patrz punkt "serwis i łączność z klientami".
- Nigdy nie należy umieszczać garnka do gotowania na parze, przewodu ani wtyczki w wodzie, gdyż grozi to porażeniem prądem elektrycznym. Elementy układu sterowania należy utrzymywać w czystości i suche.
- Zawsze wyjąć wtyczkę garnka do gotowania na parze z gniazdka, jeśli nie jest w użyciu.
- Nigdy nie używaj garnka na kuchence lub w piecyku.
- Nigdy nie przesuwaj garnka, jeśli znajduje się w nim coś gorącego.
- Niniejsze urządzenie nie powinno być używane przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonych zdolnościach fizycznych, umysłowych lub o zaburzonych zmysłach, jak również przez osoby niedoświadczone i nie znające się na urządzeniu, dopóki nie zostaną one przeszkolone na temat zasad eksploatacji tego urządzenia lub nie będą nadzorowane przez osobę odpowiadającą za ich bezpieczeństwo.
- Należy sprawować kontrolę nad dziećmi, żeby nie bawiły się urządzeniem.
- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego. Firma Kenwood nie ponosi żadnej odpowiedzialności w przypadku niewłaściwego korzystania z urządzenia lub nieprzestrzegania niniejszych instrukcji.

bezpieczna obróbka cieplna

- Mięso, drób, rybę i owoce morza należy przyrządzać starannie. Przed gotowaniem należy je rozmrozić.
- Używając więcej, niż jednego koszyka, kładź mięso, drób i rybę do dolnego kosza, aby surowe soki nie kapały na żywność poniżej.
- Nie odgrzewać ponownie gotowanego ryżu w garnku do gotowania na parze.

przed włożeniem wtyczki do gniazdka

- Upewnij się, że napięcie sieci jest takie same, jak podane pod spodem garnka.
- Garnek do gotowania na parze jest zgodny z Dyrektywą Europejskiej Wspólnoty Gospodarczej 89/336/EEC.

przed użyciem po raz pierwszy

1 Przed użyciem wypełnij zbiornik wodą i uruchom urządzenie na 5-10 minut, aby go przepłukać.
2 Wymyj części (patrz ‘pielęgnacja i czyszczenie’).

poznaj swój garnek Kenwooda do gotowania na parze

① pokrywka
② miska na ryż
③ zdejmowalna podstawka na koszyki
④ koszyki
⑤ tacka do wlewania wody
⑥ tacka na skropliny
⑦ rozpylacz pary
⑧ zdejmowalny zbiornik wody
⑨ podstawa
⑩ przycisk podwyższania ciśnienia
⑪ neonowa kontrolka czasomierza
⑫ czasomierz
⑬ kontrolka opróżnienia
⑭ przycisk podgrzewania

jak używać garnka do gotowania na parze

- Stawiaj garnek z daleka od ścian i szafek wiszących; para może je uszkodzić.
- Doprawiaj jedzenie **po ugotowaniu**; jeśli sól dostanie się do wody, to może uszkodzić element grzejny.
- Postępuj zgodnie ze wskazówkami obróbki cieplnej na str. 87 - 88.

Napełnij zbiornik wody jednym z poniższych sposobów:-

1 Podnieś zbiornik i napełnij go zimną wodą. Ustaw zbiornik z powrotem na podstawie i leciutko popchnij, aby ustawił się w odpowiedniej pozycji.
Albo
2 Najpierw ustaw zbiornik wody, potem wlej do niego zimną wodę.

- Zawsze upewniaj się, że poziom wody nie przekracza poziomu 'Max'.
- Najlepsza jest woda przefiltrowana, gdyż ogranicza ona gromadzenie się kamienia wapiennego, w ten sposób wydłużając żywotność i skuteczność garnka do gotowania na parę (filtry do wody firmy Kenwood są powszechnie dostępne).
- Nie dodawaj **niczego** do wody (nawet soli lub pieprzu) - może to uszkodzić element grzejny.
- Jeśli poziom wody zmniejsza się zbyt szybko, w trakcie gotowania możesz uzupełniać ilość wody w zbiorniku. Po prostu wyciągnij tackę do wlewania wody i dodaj odpowiednią ilość. Uważaj, by woda się nie przelewała.
- Jeśli w trakcie gotowania w zbiorniku zaczyna brakować wody, zapala się kontrolka opróżnienia, a urządzenie wydaje krótki charakterystyczny dźwięk.

3 Umieść tackę na skropliny na zbiorniku wody.
4 Nałóż zdejmowalne podstawki na koszyki, górną przykryj koszyk (są takie same, dlatego można je wymieniać). Włóż jedzenie.
5 Umieść koszyki na podstawie, zaczynając od koszyka z najniższym numerem na dole i najwyższym numerem na górze ❶. (Numery koszyków podane są na ich uchwytach).

używanie miski na ryż

- Wlej wodę i wsyp ryż do miski. Umieść miskę na ryż w koszyku. (W tym samym czasie można również gotować co innego w pozostałym koszyku lub koszykach, jeśli zachodzi taka potrzeba).

6 Włóż wtyczkę i nastaw zegar czasujący. Zapali się kontrolka i po chwili pojawi się para.

przycisk podwyższania ciśnienia
Jeśli wciskasz przycisk podwyższania ciśnienia ⑩ od razu po włączeniu garnka, wynikiem będzie początkowy impuls siły, który szybko podniesie temperaturę wewnątrz. Zapali się również kontrolka. Opcja podwyższonego ciśnienia będzie włączona przez około 5 minut, później garnek automatycznie

przełączy się na tryb standardowy. Jeśli przycisk podwyższania ciśnienia nie został od razu wciśnięty, garnek będzie funkcjonował w standardowym reżimie od początku.

7 Po upływie nastawionego czasu zadzwoni alarm, kontrolka zgaśnie i garnek wyłączy się automatycznie.

przycisk podgrzewania

Po zakończeniu gotowania wystygłe jedzenie można podgrzać. Jeśli w zbiorniku jest woda, po prostu wciśnij przycisk podgrzewania ≀≀≀, zapali się kontrolka, a garnek będzie wytwarzał parę przez około 5 minut.

8 Po użyciu wyjmij wtyczkę i oczyść garnek.

wskazówki

- Skroplona para będzie kapać z górnego koszyka do dolnego. Upewnij się więc, że smaki będą wzajemnie harmonizowały.
- Płyn pozostający w tacy na soki świetnie się nadaje na zupę lub rosół. Uważaj jednak, gdyż będzie bardzo gorący.
- Miskę na ryż możesz również wykorzystać do gotowania w wodzie (np. warzyw w sosie lub ryby w wodzie).
- Pozostawiaj przerwy pomiędzy kawałkami żywności.
- Większe ilości przemieszaj w połowie gotowania.
- Mniejsze ilości gotują się szybciej, niż duże.
- żywność w kawałkach o podobnych rozmiarach gotuje się bardziej równomiernie.
- Podobnie jak w zwykłym prodiżu, żywność można dodawać podczas obróbki cieplnej. Jeśli surowiec wymaga krótszego czasu, dodaj go później.
- Gdy podniesiesz pokrywkę, para ucieknie i gotowanie będzie trwało dłużej.
- żywność gotuje się dalej po wyłączeniu się garnka, dlatego wyjmij ją od razu.
- Czasy gotowania na str. 87 - 88 są orientacyjne i opierają się na gotowaniu w dolnym koszyku. Im wyżej położyć żywność, tym dłużej będzie się ona gotować. Dlatego też trzeba przewidzieć dodatkowe 5-10 minut na następny koszyk powyżej. Przed jedzeniem sprawdź, czy żywność jest ugotowana na wskroś.
- Jeśli żywność nie ugotowała się dostatecznie, zresetuj czas. Konieczne może się okazać uzupełnienie poziomu wody.

pielęgnacja i czyszczenie

- Przed przystąpieniem do czyszczenia zawsze wyłącz garnek, wyjmij wtyczkę z gniazdka sieciowego i poczekaj do ostygnięcia wszystkich części.
- Nigdy nie wkładaj podstawy garnka do wody i nie dopuszczaj do zamoczenia sznura lub wtyczki.

czyszczenie podstawy

- Przetrzyj wilgotną szmatką, następnie osusz.

wszystkie inne części

- Umyj w ciepłej wodzie z mydłem, następnie osusz.
- Koszyki należy przechowywać, umieszczając jeden w drugim, zaczynając od koszyka o najwyższym numerze, a kończąc z koszykiem o numerze 1 ❷.

usuwanie kamienia

- Należy usuwać kamień z urządzenia raz w miesiącu albo po 30 użyciach, w zależności od tego, co nastąpi wcześniej.

1 Wlej do zbiornika na wodę 200 ml gospodarczego odkamieniacza, następnie wypełnij zbiornik wodą do poziomu ‘Max’ (około 800 ml).

2 Umieść tackę na skropliny, jeden koszyk i pokrywkę.
3 Podłącz urządzenie do prądu, włącz i pozostaw na 5 minut.
4 Wyłącz, odłącz urządzenie od prądu i pozostaw na noc.
5 Wylej zużyty odkamieniacz.
6 Zdejmowalny zbiornik wody, tackĀL na skropliny, koszyki i pokrywkĀL zmywaj w ciepłej wodzie z płynem. NastĀLpnie osusz.
7 Znowu napełnij zbiornik czystą wodą, ponownie umieść części i włącz urządzenie na 5 minut. Wylej wodę.
8 Zbiornik wody, tackĀL na skropliny, koszyki i pokrywkĀL zmywaj w ciepłej wodzie z płynem.
9 Teraz Twój garnek jest gotowy do użycia.

obsługa i ochrona konsumenta

- Ze względu na bezpieczeństwo, jeśli uszkodzony został przewód, musi on zostać wymieniony przez specjalistę firmy KENWOOD lub przez upoważnionego przez tę firmę specjalistę .

Jeśli potrzebujesz pomocy w związku z:

- eksploatacją swojego urządzenia albo
- obsługą lub naprawą skontaktuj się ze sklepem, w którym nabyłeś urządzenie.

wskazówki do gotowania na parze

- Podany czas gotowania jest jedynie wskazówką. Jeśli korzystasz z funkcji podwyższania ciśnienia, odejmij od czasu gotowania 5-10 minut.
- Przeczytaj punkty `bezpieczna obróbka cieplna' na str. 81 i `wskazówki' na str. 82

warzywa

- Umyj warzywa przed gotowaniem. Usuń żyły lub obierz, jeśli trzeba.

warzywa	ilość	przygotowanie	minut
Szparagi	454 g	Obciąć	15
Fasolka zielona	454 g	Obciąć	15-20
Fasolka szparagowa	454 g	Obiąć i cienko pokrajać	15-20
Brokuły	454 g	Pokrajać na florety	20
Brukselka	454 g	Obciąć i naciąć głąby	25
Kapusta	1 mała	Poszatkować	25
Marchew	454 g	Cienko pokrajać	20
Kalafior	1 średni	Pokrajać na florety	20-25
Cukinie	454 g	Cienko pokrajać	15
Seler łodygowy	1 główka	Cienko pokrajać	15
Pory	3-4	Cienko pokrajać	15
Groszek w strąkach	227 g	Obciąć	15
Małe pieczarki	454 g	Wytrzeć	10
Pasternak	454 g	Pokrajać w plasterki lub cienko posiekać	15
Groszek	454 g	Obłuskać	15
Młode ziemniaki	454 g	Oskrobać	30-40

jajka	przygotowanie	minut
Gotowanie* lub gotowanie we wrzątku	Użyj specjalnej tacki do jajek w koszulkach	10-15 na miękko 15-20 na twardo

* Podczas gotowania jajek należy umieścić je we wbudowanych uchwytach na jajka w dolnej części koszyka.

wskazówki do gotowania na parze *c.d.*

drób i ryby

- Nie przepełniaj koszyków.

surowiec	ilość	minut	uwagi
Filety z kurczęcia bez kości	4-5	30	Parować, aż ugotowane na wskroś i miękkie
Mięczaki	454 g	10	Parować, aż się otworzą
Krewetki, średnie	454 g	10	Parować, aż będą różowe
Ryba, filety	227 g	10-20	Parować, aż będzie dzielić się na płatki
Ryba, dzwonka	grub. 2,5 cm	15-20	Parować, aż będzie dzielić się na płatki
Ryba w całości	340 g	15-20	Parować, aż będzie dzielić się na płatki
Szyjki homarów	2-4	20	Parować, aż będą czerwone
Muszle	454 g	15	Parować, aż się otworzą
Ostrygi	6	15	Parować, aż się otworzą
Przegrzebki	227 g	15	Parować, aż będą gorące i miękkie

kasze i produkty zbożowe

- Również do gotowania ryżu w misce trzeba wlać wody do zbiornika. Można jednak gotować ryż w innym płynie, np. wlać do miski wina lub rosołu. Można również dodać do ryżu przyprawy, siekaną cebulę, pietruszkę, migdały lub posiekane pieczarki.

surowiec	ilość	ilość płynu dodawana do miski na ryż	minut
Ryż biały długoziarnisty (np. Basmati, łatwy)	100 g 200 g 300g	125 ml 250 ml 375 ml	25 30 35
Ryż brązowy	100 g 200 g 300 g	125 ml 250 ml 375 ml	40 45 50
Kuskus	200 g	150 ml ciepłej wody	15-20
Płatki owsiane	75 g	450 ml wody/mleka	40 (zamieszać w połowie gotowania)
Budyń z ryżu	75 g	25 cukru-kryształu i 375-500 ml mleka	80 (po 60 min zamieszać i przestawić zegar. Dodać wody, jeśli trzeba)

См. иллюстрации на передней странице

Перед использованием электроприбора Kenwood

- Внимательно прочтите и сохраните эту инструкцию.
- Распакуйте изделие и снимите все упаковочные ярлыки.

Меры безопасности

Пароварка

- Это устройство вырабатывает пар, который может привести к ожогам.
- Остерегайтесь ожогов выходящим паром, в особенности в момент удаления крышки.
- При работе с пароваркой соблюдайте осторожность: все жидкости, детали кипятильника и конденсат нагреты до очень высокой температуры. Пользуйтесь кухонными перчатками.
- Никогда не оставляйте шнур питания висеть в местах, где за него могут схватиться дети.
- Никогда не пользуйтесь неисправной пароваркой. Осмотрите или отремонтируйте ее: см. раздел "Обслуживание и уход".
- Во избежание поражения электрическим током запрещается погружать в воду пароварку, сетевой шнур или вилку. Держите панель управления чистой и сухой.
- Если пароварка не используется, отключите ее от сети питания.
- Никогда не ставьте пароварку на плиту или в духовку.
- Никогда не передвигайте пароварку, содержащую горячую пищу.
- Людям (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или психическими способностями, а также при недостатке опыта и знаний разрешается пользоваться данным бытовым прибором только под наблюдением лица, ответственного за их безопасность, и после инструктажа по использованию прибора.
- Дети должны быть под присмотром и не играть с прибором.
- Этот бытовой электроприбор разрешается использовать только по его прямому назначению. Компания Kenwood не несет ответственности, если прибор используется не по назначению или не в соответствии с данной инструкцией.

Пища

- Подвергайте тщательной тепловой обработке мясо, птицу, рыбу и морепродукты. Перед готовкой размораживайте эти продукты.
- Если Вы пользуетесь одновременно несколькими корзинами, кладите мясо, птицу или рыбу в нижнюю корзину, чтобы сырой сок не стекал на продукты внизу.
- Не подогревайте в пароварке приготовленный рис.

Перед включением в сеть

- Убедитесь в том, что ваш источник тока соответствует требованиям, приведенным на нижней стороне пароварки.
- Эта пароварка соответствует Требованиям Европейского Экономического Сообщества 89/336/EEC.

Перед первоначальным использованием

1 Наполните резервуар пароварки водой, и дайте ей поработать в течение 5-10 минут, для того, чтобы промыть ее перед готовкой продуктов.
2 Вымойте детали пароварки: см. «Уход и очистка

Познакомьтесь с пароваркой Kenwood

① крышка
② котелок для варки риса
③ съемный поддон-корзина
④ корзинки
⑤ поддон для воды
⑥ поддон для сбора капель
⑦ диффузор пара
⑧ съемный водяной бачок
⑨ основание
⑩ кнопка усиления
⑪ неоновая подсветка таймера
⑫ таймер
⑬ индикатор отсутствия воды
⑭ кнопка повторного подогрева

Как пользоваться пароваркой

- Не устанавливайте пароварку вблизи стен и навесных шкафчиков: пар может их повредить.
- Приправляйте еду **после** ее приготовления. Если приправа попадет в воду, она может повредить нагревательный элемент.
- См. советы по приготовлению пищи на стр. 93 - 94.

Заполните водяной бачок или:-

1 Выньте водяной бачок и заполните холодной водой. Поместите водяной бачок на основание и мягким нажимом установите его на место.
или
2 Сначала установите водяной бачок, а потом залейте в него холодную воду.

- Следите за тем, чтобы уровень воды не превышал отметку «Max».
- Предпочтительно используйте фильтрованную воду, поскольку это уменьшает образование накипи, увеличивает эффективность и срок службы вашей пароварки. (Фильтры для очистки воды фирмы Kenwood имеются в продаже.)
- **Ничего** не добавляйте к воде (даже соль или перец), это может повредить нагревательные элементы.
- Для того чтобы уровень воды не понижался ниже допустимого уровня, добавляйте воду в процессе приготовления пищи. Просто снимите поддон наполнения воды и добавьте свежей воды, стараясь не перелить.
- После понижения уровня воды в процессе работы водяного бачка загорается индикатор отсутствия воды, и пароварка издаст звуковой сигнал.

3 Поместите поддон для сбора капель поверх водяного бачка.
4 Установите съемные поддоны-корзины под самый низ корзинок (они взаимозаменяемы). Добавьте продукт.
5 Установите корзины на подставку, начиная с корзины имеющей наименьший номер, и поместив наверх корзину с наибольшим номером ❶. (Номера указаны на ручках корзин.)

Использование чаши для риса

- Залейте воду и положите рис в чашу. Поместите чашу с рисом в корзину. (При необходимости вы можете одновременно готовить другое блюдо в другой корзине.)

6 Закройте пароварку крышкой, включите ее в сеть и установите таймер. Загорится лампочка и вскоре появится пар.

Кнопка усиления

При нажатии кнопки усиления ⁑⁑ сразу после включения пароварки, увеличивается мощность и повышается температура. Этот процесс сопровождается свечением индикатора работы. Усиленный режим будет работать в течение 5 минут, после чего пароварка

автоматически переключается в обычный режим. Если кнопка усиления не нажимается, то пароварка будет работать в обычном режиме в ходе всего процесса приготовления.

7 Когда истечет время, прозвучит сигнал, лампочка выключится и пароварка автоматически отключится.

Кнопка повторного нагрева

По завершении процесса приготовления недоваренная пища может быть подвергнута повторному нагреву. Удостоверившись в наличии воды в бачке нажмите кнопку повторного нагрева ≋, индикатор кнопки засветится, и в пароварку будет нагнетаться пар примерно в течение 5 минут.

8 После использования отключите пароварку от сети и очистите ее.

Советы

- Конденсат, образующийся на верхней корзине, будет стекать в нижнюю. Поэтому убедитесь в совместимости вкусов приготавливаемых продуктов.
- Жидкость, накапливающаяся в поддоне для сбора сока, прекрасно подходит для приготовления супов или может использоваться в качестве бульона. Но будьте осторожны: она очень горячая.
- Вы также можете использовать чашу для варки риса для приготовления какого-либо блюда в жидкости, например, овощей в соусе или варки рыбы.
- Оставьте промежутки между фрагментами продуктов.
- Большие количества продуктов следует перемешивать при полуготовности.
- Небольшие количества приготавливаются быстрее больших.
- Кусочки одинакового размера готовятся равномерно.
- Как и в случае с обычной духовкой, Вы можете добавлять продукты в процессе приготовления. Если какие-то продукты готовятся быстрее, положите их позже.
- Если Вы откроете крышку, пар выйдет и приготовление пищи займет больше времени.
- Пища будет продолжать приготавливаться даже после выключения пароварки, поэтому вынимайте ее немедленно.
- На стр. 93 - 94 приведено примерное время приготовления, рассчитанное для нижней корзины. Чем выше располагаются продукты, тем дольше они готовятся. Таким образом, прибавляйте по 5-10 минут для продуктов в каждой следующей (расположенной выше) корзине. Перед подачей на стол проверяйте готовность пищи.
- Если продукты недоварены, повторно установите время. Возможно, потребуется добавить воду.

Уход и очистка

- Перед очисткой выключите пароварку, отсоедините ее от сети и дайте ей остыть.
- Никогда не погружайте основание пароварки в воду, и не допускайте попадания воды на шнур питания и вилку.

Чистка основания

- Протрите влажной тряпкой и просушите

Остальные детали

- Вымойте в теплой мыльной воде, затем просушите.
- Для хранения сложите корзины одну в другую, начиная с корзины, имеющей наибольший номер и закачивая корзиной номер 1 ❷.

Удаление накипи

- Удаление накипи, образовавшейся в устройстве, необходимо производить раз в месяц, или через каждые 30 циклов готовки, в зависимости от того, что наступит раньше.

1 Налейте в резервуар для воды 200 мл средства для удаления накипи в домашней бытовой технике, затем налейте в резервуар примерно 800 мл воды, до отметки MAX.
2 Установите поддон, одну корзину и крышку.
3 Подключите устройство к сети электропитания, включите его и дайте пароварке поработать в течение 5 минут.
4 Выключите устройство, отсоедините его от сети электропитания, и дайте ему постоять до утра.
5 Вылейте из устройства жидкость для удаления накипи.
6 Промойте съемный водяной бачок, поддон, корзину и крышку в теплой мыльной воде, затем просушите.
7 Наполните резервуар свежей водой, установите все детали, и дайте устройству поработать в течение 5 минут. Слейте оставшуюся воду.
8 Промойте водяной бачок, поддон, корзину и крышку в теплой мыльной воде.
9 Теперь бытовой прибор готов к работе.

Обслуживание и забота о покупателях

- Если шнур питания оказался поврежден, в целях безопасности замените его в фирме KENWOOD или уполномоченном сервисном центре фирмы KENWOOD.

Если вам нужна помощь в:

- пользовании прибором или
- техобслуживании или ремонте

Обратитесь в магазин, в котором вы приобрели прибор.

Советы по приготовлению пищи

- Указанное время приготовления носит рекомендательный характер. При пользовании режимом усиления время приготовления сокращается на 5-10 минут.
- См. разделы "Пища" на стр. 87 и "Советы" на стр. 88.

Овощи

- Вымойте овощи перед приготовлением. Удалите стебли и при желании снимите кожицу.

Овощи	Количество	Приготовление	Минуты
Спаржа	454 г	Очистить	15
Зеленая фасоль	454 г	Почистить	15-20
Вьющаяся фасоль	454 г	Почистить и тонко нарезать	15-20
Брокколи	454 г	Порезать на кочанчики	20
Брюссельская капуста	454 г	Порезать и удалить основание	25
Белокочанная капуста	1 маленький кочан	Порубить кочан	25
Морковь	454 г	Тонко нарезать	20
Цветная капуста	1 средняя головка	Порезать на кочанчики	20-25
Кабачки	454 г	Тонко нарезать	15
Сельдерей	1 головка	Тонко нарезать	15
Лук порей	3-4	Тонко нарезать	15
Манжту, спаржевая фасоль	227 г	Почистить	15
Грибы (шляпки)	454 г	Обтереть	10
Пастернак	454 г	Порезать кубиками или тонкими дольками	15
Горох	454 г	Вылущить	15
Картофель, молодой	454 г	Обтереть	30-40

Яйца	Приготовление	Минуты
Приготовление вареных* яиц в скорлупе или без скорлупы	Используйте чашку или формочку для варки без скорлупы	10-15 - в мешочек 15-20 вкрутую

* Для варки яиц, поместите их в держатель, предусмотренный в основании корзины.

Советы по приготовлению пищи *(продолжение)*

Птица и рыба

- Не переполняйте корзины

Продукты	Количество	Минуты	Комментарии
Курица, грудки без костей	4-5	30	Готовьте до мягкости и полной готовности
Моллюски	454 г	10	Готовьте до раскрытия раковин
Креветки, среднего размера	454 г	10	Готовьте до приобретения розового цвета
Филе рыбы	227 г	10-20	Готовьте до разделения на кусочки
Рыбные стейки	2,5 см толщиной	15-20	Готовьте до разделения на кусочки
Рыба целиком	340 г	15-20	Готовьте до разделения на кусочки
Хвосты лобстеров	2-4	20	Готовьте до красного цвета
Мидии	454 г	15	Готовьте до раскрытия раковин
Устрицы	6	15	Готовьте до раскрытия
Эскалопы	227 г	15	Готовьте до мягкости и полного прогревания

Каши и крупы

- При использовании чаши для варки риса вы все же наливаете воду в бачок для воды. Но в чашу вы можете налить другую жидкость - например, вино или бульон. Вы можете добавить в нее приправы, рубленый лук, петрушку, миндаль или нарезанные грибы.

Продукты	Количество	Жидкость для добавления в чашу для риса	Минуты
Белый длиннозерный рис (например быстро приготавливаемый Basmati)	100 г 200 г 300 г	125 мл 250 мл 375 мл	25 30 35
Бурый рис	100 г 200 г 300 г	125 мл 250 мл 375 мл	40 45 50
Кускус	200 г	150 мл теплой воды	15-20
Каша	75 г	450 мл молока/воды	40 (помешать при полуготовности)
Рисовый пудинг	75 г риса для пудинга	25 г неочищенного сахара и 375-500 мл молока	80 (через час помешать и переустановить таймер, при необходимости добавить воды)

Πριν από την ανάγνωση, παρακαλώ ξεδιπλώστε την μπροστινή σελίδα όπου παρέχεται η εικονογράφηση

πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή Kenwood

- Διαβάστε προσεκτικά αυτές τις οδηγίες και φυλάξτε τις για μελλοντική αναφορά.
- Αφαιρέστε τη συσκευασία και τις ετικέτες.

ασφάλεια

ασφάλεια της συσκευής

- Η συσκευή αυτή παράγει ατμό που μπορεί να σας προκαλέσει εγκαύματα.
- Προσέξτε μην καείτε από τον ατμό που βγαίνει από τον ατμομάγειρα, ιδίως όταν ανοίγετε το καπάκι.
- Να είστε προσεκτικοί όταν χειρίζεστε τη συσκευή: όλα τα υγρά, τα μέρη του ατμομάγειρα και οι υδρατμοί είναι πολύ καυτά. Να χρησιμοποιείτε γάντια για το φούρνο.
- Μην αφήνετε ποτέ το καλώδιο να κρέμεται από σημεία που μπορεί να το πιάσουν τα παιδιά.
- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ τον ατμομάγειρα εάν έχει υποστεί ζημιά. Στείλτε τον για έλεγχο ή επισκευή: δείτε την ενότητα «τεχνική υπηρεσία και εξυπηρέτηση πελατών».
- Ποτέ μην βάζετε τον ατμομάγειρα, το καλώδιο ή το φις στο νερό – μπορεί να πάθετε ηλεκτροπληξία. Διατηρείτε τα όργανα ελέγχου καθαρά και στεγνά.
- Όταν δεν χρησιμοποιείτε τον ατμομάγειρα, βγάζετέ τον πάντα από την πρίζα.
- Μην βάζετε ποτέ τον ατμομάγειρα πάνω σε ηλεκτρική εστία ή μέσα στο φούρνο.
- Μην μετακινείτε ποτέ τον ατμομάγειρα, εάν το περιεχόμενό του είναι καυτό.
- Η συσκευή αυτή δεν προορίζεται για χρήση από άτομα (συμπεριλαμβανομένων των παιδιών) με περιορισμένες φυσικές, αισθητήριες ή διανοητικές ικανότητες ή έλλειψη εμπειρίας και γνώσεων, παρά μόνον εάν βρίσκονται υπό την επίβλεψη ατόμου που είναι υπεύθυνο για την ασφάλειά τους ή ακολουθούν τις οδηγίες του σχετικά με τη λειτουργία της συσκευής.
- Τα παιδιά θα πρέπει να βρίσκονται υπό παρακολούθηση, έτσι ώστε να διασφαλίζεται ότι δεν παίζουν με τη συσκευή.
- χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο για την οικιακή χρήση για την οποία προορίζεται. Η Kenwood δε φέρει οποιαδήποτε ευθύνη αν η συσκευή χρησιμοποιηθεί με λανθασμένο τρόπο ή σε περίπτωση μη συμμόρφωσης με αυτές τις οδηγίες.

ασφάλεια των τροφών

- Μαγειρεύετε καλά το κρέας, τα πουλερικά, τα ψάρια και τα θαλασσινά. Ποτέ μην τα μαγειρεύετε κατεψυγμένα.
- Εάν χρησιμοποιείτε πάνω από ένα καλάθι, τοποθετείτε το κρέας , τα πουλερικά και το ψάρι στο κάτω καλάθι, ώστε ο ωμός ζωμός τους να μη στάζει πάνω σε άλλα φαγητά που βρίσκονται από κάτω.
- Μην ξαναζεσταίνετε μαγειρεμένο ρύζι στον ατμομάγειρα.

πριν από τη συνδεση οτο ρευμα

- Βεβαιωθείτε ότι η τάση της παροχής ρεύματος είναι η ίδια με αυτή που αναγράφεται στη κάτω μέρος του ατμομάγειρα.
- Αυτός ο ατμομάγειρας είναι κατασκευασμένος σύμφωνα με την Οδηγία 89/336/ΕΟΚ της Ευρωπαϊκής Οικονομικής Κοινότητας.

πριν από την πρώτη χρήση

1 Γεμίστε τη δεξαμενή του συναρμολογούμενου ατμομάγειρα με νερό και θέστε τον σε λειτουργία για 5-10 λεπτά για να ξεπλυθεί καλά η συσκευή πριν από τη χρήση.
2 Πλένετε τα διάφορα μέρη της συσκευής: βλέπε ενότητα 'φροντίδα και καθαρισμός'.

γνωρίστε τον ατμομάγειρα Kenwood

① καπάκι
② μπολ ρυζιού
③ αποσπώμενος δίσκος καλαθιού
④ καλάθια
⑤ δίσκος πλήρωσης νερού
⑥ δίσκος αποστράγγισης
⑦ βαλβίδα ατμού
⑧ αποσπώμενο δοχείο νερού
⑨ βάση
⑩ κουμπί ενίσχυσης
⑪ ενδεικτική λυχνία νέον χρονοδιακόπτη
⑫ χρονοδιακόπτης
⑬ ενδεικτική λυχνία άδειου δοχείου
⑭ κουμπί ζεστάματος

πώς να χρησιμοποιείτε τον ατμομάγειρα

- Τοποθετήστε τον ατμομάγειρα μακριά από τοίχους και υπερυψωμένα ντουλάπια: ο ατμός μπορεί να τα καταστρέψει.
- Καρυκεύετε τα φαγητά **μετά** το μαγείρεμα. Σε περίπτωση που τα καρυκεύματα πέσουν στο νερό, μπορεί να καταστρέψουν την ηλεκτρική αντίσταση.
- Δείτε τις οδηγίες μαγειρέματος στις σελίδες 98 - 100.

Γεμίστε το δοχείο νερού με νερό ως εξής:

1 Ανασηκώστε τα δοχείο νερού και γεμίστε το με κρύο νερό. Τοποθετήστε το δοχείο νερού στη μονάδα βάσης και πιέστε το μαλάκα για να ασφαλίσει στη θέση του.
ή
2 Τοποθετήστε πρώτα το δοχείο νερού και, στη συνέχεια, γεμίστε το με κρύο νερό.

- Φροντίζετε πάντα το νερό να μην υπερβαίνει την ένδειξη μέγιστης στάθμης (Max).
- Το φιλτραρισμένο νερό είναι καλύτερο διότι μειώνει τα άλατα και παρατείνει τη διάρκεια ζωής και την αποτελεσματικότητα του ατμομάγειρα (τα φίλτρα νερού της Kenwood θα τα βρείτε παντού).
- Μην προσθέτετε **τίποτα** (ούτε αλάτι ή πιπέρι) στο νερό γιατί μπορεί να καταστρέψει την ηλεκτρική αντίσταση.
- Για να αποφύγετε την υπερβολική μείωση της στάθμης του νερού, μπορείτε να συμπληρώνετε με νερό κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος. Απλώς τραβήξτε το δίσκο πλήρωσης νερού προς τα έξω και προσθέστε επιπλέον καθαρό νερό προσέχοντας να μην υπερχειλίσει.
- Εάν το δοχείο νερού αδειάσει κατά τη διάρκεια της λειτουργίας, η ενδεικτική λυχνία άδειου δοχείου θα αναβοσβήσει και θα ακουστεί ένας χαρακτηριστικός ήχος από τον ατμομάγειρα.

3 Τοποθετήστε το δίσκο αποστράγγισης πάνω από το δοχείο νερού.
4 Τοποθετήστε τους αποσπώμενους δίσκους καλαθιών, εφαρμόζοντας τον επάνω μέσα στα καλάθια (μπορείτε να αλλάζετε τις θέσεις των καλαθιών). Προσθέστε το φαγητό.
5 Τοποθετήστε τα καλάθια στη βάση, βάζοντας το αριθμητικά μικρότερο καλάθι στο κάτω μέρος και το αριθμητικά μεγαλύτερο καλάθι στο πάνω μέρος. ❶. (Τα νούμερα αναγράφονται στις λαβές των καλαθιών).

χρησιμοποιώντας τη λεκάνη για το ρύζι

- Βάλτε το νερό και το ρύζι μέσα στη λεκάνη και, στη συνέχεια, βάλτε τη λεκάνη μέσα σε ένα καλάθι. (Μπορείτε επίσης, αν θέλετε, να μαγειρέψετε κάτι και στο άλλο καλάθι/στα άλλα καλάθια).

6 Προσαρμόστε το καπάκι, συνδέστε τον ατμομάγειρα στην πρίζα και ρυθμίστε το χρονοδιακόπτη. Η ενδεικτική λυχνία θα ανάψει και σύντομα θα αρχίσει να παράγεται ατμός.

κουμπί ενίσχυσης

Εάν πατήσετε το κουμπί ενίσχυσης αμέσως αφού ενεργοποιήσετε τον ατμομάγειρα, η συσκευή θα λειτουργήσει αρχικά στη μέγιστη ισχύ της πετυχαίνοντας πιο γρήγορα την επιθυμητή θερμοκρασία. Ταυτόχρονα, θα ανάψει η ενδεικτική λυχνία του ατμομάγειρα. Η λειτουργία ενίσχυσης διατηρείται για περίπου 5 λεπτά και, έπειτα, ο ατμομάγειρας συνεχίζει αυτόματα το μαγείρεμα με κανονικό ρυθμό. Εάν δεν πατήσετε το κουμπί ενίσχυσης, ο ατμομάγειρας θα λειτουργήσει με κανονικό ρυθμό καθ' όλη τη διάρκεια του μαγειρέματος.

7 Μόλις ο χρόνος τελειώσει, θα ακουστεί ένα κουδούνι, η ενδεικτική λυχνία θα σβήσει και ο ατμομάγειρας θα σταματήσει αυτόματα.

κουμπί ζεστάματος

Αφού ολοκληρώσετε το μαγείρεμα, μπορείτε να ξαναστεζάνετε το φαγητό που έχει κρυώσει ελαφρώς. Εφόσον υπάρχει νερό στο δοχείο, πατήστε απλώς το κουμπί ζεστάματος . Η αντίστοιχη ενδεικτική λυχνία θα ανάψει και ο ατμομάγειρας θα παράγει ατμό για περίπου 5 λεπτά.

8 Βγάλτε τον ατμομάγειρα από την πρίζα και καθαρίστε τον μετά τη χρήση

χρήσιμες συμβουλές

- Τα συμπυκνωμένα υγρά θα στάζουν από το πάνω καλάθι στο κάτω. Γι΄ αυτό, βεβαιωθείτε ότι οι γεύσεις των τροφών ταιριάζουν.
- Το υγρό που μένει στο δίσκο αποστράγγισης είναι καλό για να κάνετε σούπα ή ζωμό. Προσοχή όμως, γιατί θα είναι πολύ καυτό.
- Μπορείτε επίσης να χρησιμοποιήσετε τη λεκάνη για το ρύζι για να μαγειρέψετε ό,τι θέλετε μέσα σε υγρό (π.χ. λαχανικά με σάλτσα ή ψάρι βραστό).
- Αφήνετε κενά ανάμεσα στα κομμάτια των τροφών.
- Ανακατεύετε τις μεγάλες ποσότητες φαγητού στη μέση του μαγειρέματος.
- Οι μικρές ποσότητες μαγειρεύονται γρηγορότερα από τις μεγάλες.
- Τα κομμάτια των τροφών με το ίδιο περίπου μέγεθος μαγειρεύονται ομοιόμορφα.
- Μπορείτε να προσθέτετε τρόφιμα στον ατμομάγειρα κατά τη διαδικασία μαγειρέματος, όπως ακριβώς και σε κάποιον συμβατικό φούρνο. Εάν κάποιο υλικό απαιτεί λιγότερο χρόνο για μαγείρεμα, προσθέστε το αργότερα.
- Εάν σηκώσετε το καπάκι ο ατμός θα φύγει και το μαγείρεμα θα κρατήσει περισσότερο.
- Το φαγητό θα συνεχίσει να μαγειρεύεται και αφού σταματήσει ο ατμομάγειρας, γι΄ αυτό να το αδειάζετε αμέσως.
- Οι χρόνοι μαγειρέματος στις σελίδες 98 - 100 είναι ενδεικτικοί και βασίζονται στη χρήση μόνο του κάτω καλαθιού. Όσο ψηλότερα είναι τοποθετημένα τα τρόφομα, τόσο πιό αργά μαγειρεύονται. Θα πρέπει λοιπόν να υπολογίζετε 5 - 10 λεπτά παραπάνω για τρόφιμα στο αμέσως παραπάνω καλάθι. Βεβαιωθείτε ότι

το φαγητό έχει μαγειρευτεί καλά πριν το φάτε.

- Αν το φαγητό δεν έχει μαγειρευτεί καλά, ξαναρυθμίστε το χρονοδιακόπτη. Ίσως χρειαστεί να ξαναγεμίσετε τον ατμομάγειρα με νερό.

φροντίδα και καθαρισμός

- Πριν από το καθάρισμα, πάντα να σβήνετε τον ατμομάγειρα, να τον βγάζετε από την πρίζα και να τον αφήνετε να κρυώσει.
- Μην βυθίζετε ποτέ τη βάση του ατμομάγειρα μέσα σε νερό ούτε να αφήνετε το καλώδιο και το φις εκτεθειμένα σε νερό.

καθαρισμός της βάσης

- Σκουπίζετε με υγρό πανί και, στη συνέχεια, στεγνώνετε.

λεκάνη νερού

- Πλύνετε με ζεστή σαπουνάδα και μετά σκουπίστε.
- Για τη φύλαξη, βάλτε τα καλάθια το ένα μέσα στο άλλο, αρχίζοντας από το αριθμητικά μεγαλύτερο και τελειώνοντας με το καλάθι υπ΄ αριθμόν 1 ❷.

αφαίρεση αλάτων

- Πρέπει να αφαιρείτε τα άλατα από τη συσκευή μία φορά το μήνα ή μετά από 30 χρήσεις, ανάλογα με το τι θα συμβεί πρώτο.

1 Γεμίστε τη δεξαμενή νερού με 200 ml καθαριστικό αλάτων για οικιακές συσκευές, στη συνέχεια γεμίστε τη δεξαμενή με νερό μέχρι την ένδειξη Max (περίπου 800 ml).
2 Τοποθετήστε το δίσκο αποστράγγισης, ένα καλάθι και το καπάκι.
3 Βάλτε τη συσκευή στην πρίζα, ενεργοποιήστε την και αφήστε τη να λειτουργήσει για 5 λεπτά.
4 Απενεργοποιήστε τη συσκευή, βγάλτε την από την πρίζα και αφήστε τη να κρυώσει όλο το βράδυ.
5 Αδειάστε και απορρίψτε το υγρό καθαριστικό αλάτων.
6 Πλύνετε τον αποσπώμενο δίσκο νερού, το δίσκο αποστράγγισης, το καλάθι και το καπάκι με ζεστή σαπουνάδα και μετά σκουπίστε.
7 Γεμίστε ξανά τη δεξαμενή νερού με φρέσκο νερό, επανατοποθετήστε τα εξαρτήματα και αφήστε τη συσκευή να λειτουργήσει για 5 λεπτά. Αδειάστε και απορρίψτε το υπόλοιπο νερό.
8 Πλύνετε το δίσκο νερού, το δίσκο αποστράγγισης, το καλάθι και το καπάκι με ζεστή σαπουνάδα.
9 Ο ατμομάγειρας είναι πλέον έτοιμος προς χρήση.

σέρβις και εξυπηρέτηση πελατών

- Εάν το καλώδιο έχει υποστεί ζημιά, πρέπει, για λόγους ασφαλείας, να αντικατασταθεί από την KENWOOD ή από εξουσιοδοτημένο κέντρο επισκευών της KENWOOD.

Εάν χρειάζεστε βοήθεια σχετικά με:

- τη χρήση της συσκευής ή
- το σέρβις ή τις επισκευές επικοινωνήστε με το κατάστημα από το οποίο αγοράσατε τη συσκευή σας.

οδηγίες μαγειρέματος

- Οι παρακάτω χρόνοι μαγειρέματος είναι ενδεικτικοί. Εάν χρησιμοποιείτε τη λειτουργία ενίσχυσης μειώστε το χρόνο μαγειρέματος κατά 5-10 λεπτά.
- Διαβάστε τις ενότητες «ασφάλεια των τροφών», σελίδα 93, και «χρήσιμες συμβουλές», σελίδα 95.

λαχανικά

- Καθαρίζετε τα λαχανικά προτού τα μαγειρέψετε. Αφαιρείτε τα κοτσάνια και αν θέλετε, τη φλούδα.

είδος λαχανικού	**ποσότητα**	**προετοιμασία**	**λεπτά**
Αρακάς	454 γρ. (1 lb)	Ξεφλουδίζετε	15
Γλυκομπίζελα	227 γρ. (8 oz)	Κόβετε τις άκρες	15
Παστινάκι (δαυκί)	454 γρ. (1 lb)	Κόβετε σε κύβους ή λεπτές φέτες	15
Καρότα	454 γρ. (1 lb)	Κόβετε σε λεπτές φέτες	20
Κολοκυθάκια	454 γρ. (1 lb)	Κόβετε σε λεπτές φέτες	15
Κουνουπίδι	1 μέτριο	Χωρίζετε σε «μπουκέτα»	25
Λαχανάκια Βρυξελλών	454 γρ. (1 lb)	Κόβετε τις άκρες και τους μίσχους	25
Λάχανο	1 μικρό	Κόβετε σε κομμάτια	20-25
Μανιτάρια	454 γρ. (1 lb)	Σφουγγίζετε	10
Μπρόκολο	454 γρ. (1 lb)	Χωρίζετε σε «μπουκέτα»	20
Πατάτες πρώιμες	454 γρ. (1 lb)	Σφουγγίζετε	30
Πράσα	3-4	Κόβετε σε λεπτές φέτες	15
Σέλινο	1 ρίζα	Κόβετε σε λεπτές φέτες	15
Σπαράγγια	454 γρ. (1 lb)	Κόβετε τις άκρες	15
Φασόλια Ισπανίας	454 γρ. (1 lb)	Κόβετε τις άκρες και σε μικρά κομμάτια	15-20
Φασόλια, πράσινα	454 γρ. (1 lb)	Κόβετε τις άκρες	30-40

αυγά	**προετοιμασία**	**λεπτά**
Αυγά βραστά* ή ποσέ	Χρησιμοποιήστε μία κούπα ή ένα ειδικό σκεύος για αυγά ποσέ	10-15 για μελάτα 15-20 για σφιχτά

* Όταν βράζετε αυγά, τοποθετείτε τα στην ενσωματωμένη ειδική υποδοχή στο κάτω μέρος του καλαθιού.

οδηγίες μαγειρέματος *συνέχεια*

πουλερικά και ψάρια

- Μην γεμίζετε πολύ τα καλάθια.

είδος	ποσότητα	λεπτά	σχόλια
Αστακοουρές	2-4	20	Στον ατμό μέχρι να κοκκινίσουν
Αχιβάδες	454 γρ. (1 lb)	10	Στον ατμό μέχρι να ανοίξουν
Γαρίδες, μέτριες	454 γρ. (1 lb)	10	Στον ατμό μέχρι να ροδίσουν
Κοτόπουλο, στήθος χωρίς κόκαλο	4-5	10-20	Στον ατμό μέχρι να ψηθούν καλά
Μύδια	454 γρ. (1 lb)	15	Στον ατμό μέχρι να ανοίξουν
Στρείδια	6	15	Στον ατμό μέχρι να ανοίξουν
Χτένια	227 γρ. (8 oz)	15	Στον ατμό μέχρι να είναι καυτά και τρυφερά
Ψάρι ολόκληρο	340 γρ. (12 oz)	15-20	Στον ατμό μέχρι να κομματιάζεται εμκολα
Ψάρι φέτα	2,5 εκ. (1") πάχος	15-20	Στον ατμό μέχρι να κομματιάζεται εμκολα
Ψάρι φιλέτο	227 γρ. (8 oz)	15	Στον ατμό μέχρι να κομματιάζεται εμκολα

δημητριακά και όσπρια

- Ακόμη και όταν χρησιμοποιείτε τη λεκάνη για το ρύζι, προσθέτετε νερό στη λεκάνη νερού. Μπορείτε όμως να γεμίσετε τη λεκάνη για το ρύζι με κάποιο άλλο υγρό, όπως κρασί ή ζωμό, μέσα στο οποίο θα μαγειρέψετε το ρύζι. Επίσης, μπορείτε να προσθέσετε καρυκεύματα, κομμένο κρεμμύδι, μαϊντανό, αμύγδαλαη κομμένα μανιτάρια.

είδος	ποσότητα	υγρό που πρέπει να προστεθεί στη λεκάνη για το ρύζι	λεπτά
Άσπρο ρύζι	100 γρ. (4 oz)	125 ml (4fl oz)	25
σπυρωτό	200 γρ. (8 oz)	250 ml (9fl oz)	30
(π.χ. Basmati)	300 γρ. (12 oz)	375 ml (13fl oz)	35
Μαύρο ρύζι	100 γρ. (4 oz)	125 ml (4fl oz)	40
	200 γρ. (8 oz)	250 ml (9fl oz)	45
	300 γρ. (12 oz)	375 ml (13fl oz)	50
Κουσκούς	200 γρ. (8 oz)	150 ml (5fl oz) ζεστό νερό	15-20
Χυλός (Πόρριτζ)	75 γρ. (3 oz)	450 ml (16fl oz)	40 (ανακατέψτε γάλα/νερόστη μέση του μαγειρέματος)
Ρυζόγαλο	75 γρ. (3 oz) ρύζι για ρυζόγαλο	25 γρ. (1 oz) ζάχαρη άχνη και 375-500 ml (3/4-1 pt) γάλα	80 (στα 60 λεπτά, ανακατέψτε και ξαναρυθμίστε το χρονοδιακόπτη.Προσθέστε επιπλέον νερό, αν χρειάζεται)

الدجاج والاسماك

- لا تفرط بتعبئة السلة

الطعام	الكمية	الوقت بالدقائق	ملاحظات
دجاج، صدر بدون عظام	٤-٥	٣٠	يطبخ بخاريا الى ان ينضج تماما ويصبح طريا
البطلينوس (clams)	٤٥٤جم	١٠	يطبخ بخاريا الى ان ينفتح
قريدس، وسط	٤٥٤جم	١٠	يطبخ بخاريا ليصبح وردي
سمك، شرائح طرية	٢٢٧جم	١٠–٢٠	يطبخ بخاريا حتى يقشّر
سمك، شرائح	٢.٥سم سمك	٢٠-١٥	يطبخ بخاريا حتى يقشّر
سمك، كامل	٣٤٠جم	٢٠-١٥	يطبخ بخاريا حتى يقشّر
سرطان البحر، ذنب	٤-٢	٢٠	يطبخ بخاريا حتى يحمر
بلح البحر	٤٥٤جم	١٥	يطبخ بخاريا حتى ينفتح
محار	٦	١٥	يطبخ بخاريا حتى ينفتح
سكالوب	٢٢٧جم	١٥	يطبخ بخاريا حتى يصبح ساخنا وطريا

دليل الطبخ تتمة

الحبوب بانواعها

- عند استعمال وعاء الرز، يمكن وضع الماء في الخزان. ولكن يمكنكم ايضا وضع سائل اخر مثل النبيذ او المرق داخل وعاء الرز لطبخ الرز فيه. كما ويمكن ايضا وضع مواد التتبيل، البصل المفروم، البقدونس، اللوز او الفطر المقطع.

الطعام	الكمية	السائل الواجب اضافته لوعاء الرز	الوقت بالدقائق
رز ابيض طويل الحبة (مثل البسمتي، سهل الطبخ)	١٠٠ جم ٢٠٠ جم ٣٠٠ جم	١٢٥مل ٢٥٠مل ٣٧٥مل	٢٥ ٣٠ ٣٥
الرز الاسمر	١٠٠جم ٢٠٠ جم ٣٠٠ جم	١٢٥مل ٢٥٠مل ٣٧٥مل	٤٠ ٤٥ ٥٠
القصقص	٢٠٠جم	١٥٠ مل ماء ساخن	٢٠-١٥
عصيدة	٧٥ جم	٤٥٠ مل حليب / ماء	٤٠ (يحرك في منتصف المدة)
بودنغ الرز	٧٥ جم بودنغ الرز	٢٥ جم سكر الكاسترو ٣٧٥–٥٠٠مل (٣/٤–١ لتر) حليب	٨٠ (يحرك في منتصف المدة)

دليل الطبخ

- أزمنة الطهي التالية للإرشاد فقط.في حالة استخدام وظيفة التحفيز (Boost) قللي زمن الطهي بمقدار ٥ – ١٠ دقائق.
- اقرأ " تعليمات السلامة المتعلقة بالطعام" في الصفحة ٢ ٩٩ "ملاحظات مفيدة" في الصفحة ١٠٠.

الخضار

- تنظف الخضار قبل الطبخ. تزال السيقان او تقشر اذا رغبتم بذلك.

الخضار	الكمية	الاعداد	الوقت بالدقائق
١الهليون	٤٥٤ جم	يشذب	١٥
فاصوليا خضراء	٤٥٤ جم	يشذب	١٥-٢٠
لوبياء	٤٥٤ جم	تشذب وتقطع	١٥-٢٠
بركولي	٤٥٤ جم	يقطع الى ازهار	٢٠
الكرنب	٤٥٤ جم	يشذب ويتقطع القاعدة	٢٥
الملفوف	رأس صغير	يفرم	٢٥
الجزر	٤٥٤ جم	يقطع شرائح دقيقة	٢٠
القرنبيط	رأس متوسط	يقطع الى ازهار	٢٠–٢٥
كوسى	٤٥٤ جم	يقطع شرائح دقيقة	١٥
الكرفس	رأس واحد	يقطع شرائح دقيقة	١٥
الكراث	٣-٤	يقطع شرائح دقيقة	١٥
الباقلاء	٢٢٧جم	يشذب	١٥
الفطر، صغير	٤٥٤ جم	يمسح	١٠
الجزر الابيض	٤٥٤ جم	يفرم او يقطع شرائح دقيقة	١٥
البازلا	٤٥٤ جم	تزال القشرة	١٥
البطاطس،جديدة	٤٥٤ جم	تمسح	٣٠–٤٠

البيض	الاعداد	الوقت بالدقائق
السلق اوالسلق بالفقص* في الماء الغالي	يستعمل فنجان او صحن فخاري	١٠-١٥ طري ١٥-٢٠ صلب

* عند سلق البيض، يوضع البيض في الاماكن المخصصة لذلك والواقعة في اسفل السلة.

الرعاية والتنظيف

- قبل التنظيف، عليكم دائما وقف التشغيل وفصل الجهاز من الكهرباء وترك كل شيء يبرد.
- ابدا لا تضع قاعدة الجهاز في الماء او تسمح بابتلال السلك او الكابس.

تنظيف وحدة القاعدة

- امسحيها قماش رطبة، ثم جففيها.

جميع الاجزاء الاخرى

- اغسليه بالماء الدافئ والصابون، ثم يتم التجفيف.
- لاجل التخزين، توضع السلال واحدة داخل الاخرى، بدءا بالسلة التي تحمل الرقم الاعلى وانتهاء بالسلة رقم ١ ❷.

إزالة الترسيبات الجيرية

- يجب إزالة الترسيبات الجيرية المتكونة في الجهاز مرة كل شهر أو بعد ٣٠ مرة من الاستخدام حسب أيهما أقرب.

١ قومي بتعبئة خزان الماء بواسطة ٢٠٠ مل من محلول إزالة الترسيبات الجيرية، ثم قومي بتعبئة خزان الماء حتى مستوى MAX (الحد الأقصى) بالماء (٨٠٠ مل تقريباً).
٢ ركبي صينية التجميع، إحدى السلال والغطاء العلوي.
٣ وصلي الجهاز بمصدر التيار الكهربي، شغلي الجهاز واتركي وحدة البخار قيد التشغيل لمدة ٥ دقائق.
٤ أوقفي تشغيل الجهاز وقومي بفكه واتركيه طوال الليل.
٥ أفرغي سائل إزالة الترسيبات الجيرية وتخلصي منه.
٦ اغسلي خزان الماء المتحرك وصينية التجميع والسلة والغطاء العلوي بماء دافئ وصابون، ثم التجفيف.
٧ أعيدي تعبئة خزان الماء بماء عذب، أعيدي تركيب الأجزاء واتركي الجهاز يعمل لمدة ٥ دقائق. أفرغي أي كمية متبقية من الماء وتخلصي منها.
٧ اغسلي خزان الماء المتحرك وصينية التجميع والسلة والغطاء العلوي بماء دافئ وصابون.
٩ يصبح الجهاز جاهزاً للاستخدام.

الصيانة ورعاية العملاء

- في حالة تلف السلك الكهربي، يجب استبداله لأسباب متعلقة بالسلامة بواسطة KENWOOD أو مركز صيانة معتمد من KENWOOD.

للحصول على مساعدة حول:

- استخدام الجهاز أو
- إجراء الصيانة أو استبدال الأجزاء اتصلي بالمتجر الذي قمت بشراء الجهاز منه.

- ان الماء المرشح هو الافضل لهذا الغرض حيث انه يؤدي الى تقليل تكون الترسبات الكلسية ويطيل عمر ويرفع كفاءة الجهاز (تتوفر مرشحات الماء كينوود على نطاق واسع).
- لا تضف **اي شيء** (حتى الملح او الفلفل) الى الماء – فقد تضر بعنصر التسخين.
- لتجنب انخفاض مستوى الماء لحد كبير، يمكنك إضافة المزيد من الماء.
اسحبي صينية تعبئة الماء وأضيفي مقدار من الماء العذب، وتوخي الحذر حتى لا تضيفي كمية زائدة من الماء.
- في حالة نفاد الماء الموجود داخل خزان الماء أثناء التشغيل، سيومض ضوء مؤشر نفاد الماء وسيصدر صوتاً عن منفذ البخار.

٣ ضعي صينية التجميع أعلى خزان الماء.

٤ ركبي صواني السلال المتحركة، بداية من الصينية العلوية (الصواني قابلة للتبادل). أضيفي الطعام.

٥ توضع السلال واحدة فوق الاخرى على القاعدة. بدءا بوضع السلة الاقل رقما في القعر والسلة الاعلى رقما في الاعلى ❶. (ان الارقام معلمة على مقابض السلال).

استعمال وعاء الرز

- يوضع ماء ورز في وعاء الرز. يوضع وعاء الرز في السلة٠ يمكنكم ايضا طبخ شيء اخر في السلة (او السلال) الاخرى اذا لزم ذلك).

٦ ركب الغطاء واوصل الجهاز بالكهرباء واضبط ساعة التوقيت. سوف يضاء الضوء ويأخذ البخار في الخروج حالا.

زر التحفيز (Boost)

في حالة الضغط على زر التحفيز (Boost) فور تشغيل وحدة البخار، سينتج عن ذلك طاقة تحفيزية مبدئية والتي تساعد على وصول وحدة البخار إلى درجة حرارة التشغيل بشكل سريع.هذه العملية مصحوبة بإضاءة المؤشر المقابل لهذه الوظيفة.سيتم تشغيل وظيفة التحفيز (Boost) لمدة ٥ دقائق تقريباً ثم تواصل وحدة البخار عملية الطهي بالمعدل الطبيعي.في حالة عدم الضغط على زر التحفيز (Boost)، ستعمل وحدة البخار بالمعدل الطبيعي خلال فترة عملية الطهي.

٧ عند انتهاء الوقت المقرر، يرن الجرس وينطفئ الضوء ويتوقف الجهاز عن العمل تلقائيا.

زر إعادة التسخين

في نهاية عملية الطهي، الطعام البارد قليلاً يمكن إعادة تسخينه.اعتماداً على وجود كمية من الماء داخل الخزان، اضغطي على زر إعادة التسخين ⟦⟦⟦، سيضيء ضوء الزر وستقوم وحدة البخار بالتبخير لمدة ٥ دقائق.

٨ افصل الجهاز من الكهرباء ونظفه بعد الاستعمال.

ملاحظات مفيدة

- سوف تقطر السوائل المتكاثفة من السلة العليا الى السلة السفلى. لذا تأكد من ملائمة النكهات المختلفة بعضها مع بعض.
- ان السائل المتبقي في صينية القطر مناسب لاعداد الحساء او المرق. لكن كن حذرا: فهو ساخن جدا.
- يمكنكم ايضا استعمال وعاء الرز لطبخ اي شيء في سائل (مثل الخضار في الصلصة او لسلق السمك بالماء).
- اتركي فراغ بين قطع الطعام.
- تحرك الكميات الكبيرة في منتصف عملية الطبخ.
- ان الكميات القليلة تطبخ اسرع من الكميات الكبيرة.
- ان قطع الطعام التي هي من حجم واحد تنضج بشكل تجانس.
- وكما هو الحال مع الافران التقليدية، يمكنكم اضافة الطعام مع تقدم عملية الطبخ. اذا كانت مادة ما بحاجة الى طبخ اقل فتضاف لاحقا.
- اذا رفع الغطاء يهرب البخار وتأخذ عملية الطبخ وقتا اطول.
- سوف يستمر طبخ الطعام بعد توقف الجهاز عن العمل، لذلك ازل الطعام على الفور.
- ان اوقات الطبخ المذكورة في الصفحتين ٤٠١ و ٥٠١ انما هي اوقات ارشادية قائمة على اساس استعمال السلة التحتية. وكلما ازداد ارتفاع الطعام ازداد الوقت اللازم للطبخ. لذلك اضف ٥–١٠ دقائق اضافية للطعام الموجود في السلة التالية في الاعلى. تأكد ان الطعام قد نضج تماما قبل تناوله.
- اذا لم يطبخ الطعام بما فيه الكفاية، اعد ضبط الوقت. قد يكون عليكم اضافة مزيد من الماء.

عربي

قبل القراءة، الرجاء فتح صفحة الغلاف التي تحتوي على الرسم التوضيحي

قبل استخدام جهاز Kenwood الخاص بك

- اقرأ هذه التعليمات بحرص واحتفظ بها لترجع لها في المستقبل
- اخلع كل مواد التغليف وأي ملصقات.

السلامة

تعليمات السلامة المتعلقة بالجهاز

- يولد هذا الجهاز بخار يمكن ان يؤدي الى الاكتواء.
- تجنب الاكتواء بالبخار الخارج من جهاز الطبخ البخاري، خصوصا عند ازالة الغطاء.
- كن معتنيا عند تداول اي شيء: ان اي سائل او جزء من الجهاز او ماء متكاثف سيكون ساخنا جدا. استعمل قفازات فرن.
- ابدا لا تسمح للسلك بالتدلي حيث يمكن لطفل الامساك به.
- ابدا لا تستعمل جهازا متضررا، بل اكشف عليه او اصلحه: انظر "الخدمة ورعاية الزبائن".
- ابدا لا تضع الجهاز او السلك او القابس في الماء – فقد تصيبكم صدمة كهربائية. حافظ على ازرار التحكم نظيفة وجافة.
- دائما افصل الجهاز من الكهرباء عندما لا يكون قيد الاستعمال.
- ابدا لا تضع الجهاز على طباخ او في فرن.
- ابدا لا تحرك الجهاز اذا احتوى على اي شيء ساخن.
- هذا الجهاز غير مصمم للاستخدام بواسطة أشخاص (يتضمن ذلك الأطفال) بقدرات عقلية أو حسية أو جسدية منخفضة أو دون خبرة ومعرفة باستخدام الجهاز، إلا في حالة الإشراف عليهم أو التوجيه من قبل شخص مسؤول عن سلامتهم.
- يجب ملاحظة الأطفال للتأكد من عدم عبثهم بالجهاز.
- استخدم الجهاز في الاستخدام المنزلي فقط. لا تتحمل Kenwood أية مسئولية في حالة تعرض الجهاز للاستخدام غير الصحيح أو عدم الالتزام بهذه التعليمات.

تعليمات السلامة المتعلقة بالطعام

- اطهي اللحوم، الدواجن، الأسماك والمأكولات البحرية بشكل تام. ولا تطهي هذه الأطعمة وهي مجمدة.
- اذا كنت تستعمل اكثر من سلة واحدة ، ضع اللحم والدواجن والاسماك في السلة التحتية بحيث لا تقطر منها السوائل على الطعام الواقع تحتها.
- لا تعيد تسخين الرز في جهاز الطبخ البخاري.

قبل التوصيل بالكهرباء

- تأكد من مصدر الكهرباء المتوفر لديكم مماثل للقيم المذكورة على الجهة التحتية للجهاز.
- ان جهاز الطبخ البخاري هذا يتطابق مع توجيه المجموعة الاقتصادية الاوروبية رقم 89/336/EEC.

قبل الاستعمال للمرة الاولى

١ . شغلي وحدة البخار مع وضع الماء في الخزان لمدة ٥–١٠ دقائق لتسخين الجهاز قبل الاستخدام.
٢ تغسل الاجزاء: انظر: "الخدمة ورعاية الزبائن".

تعرفوا على جهاز الطبخ البخاري كينوود

① الغطاء العلوي
② وعاء الأرز
③ صينية السلة المتحركة
④ سلال
⑤ صينية تعبئة الماء
⑥ صينية التجميع
⑦ وحدة نشر البخار
⑧ خزان الماء المتحرك
⑨ القاعدة
⑩ زر التحفيز (Boost)
⑪ ضوء النيون الخاص بالمؤقت
⑫ المؤقت
⑬ ضوء مؤشر نفاد الماء
⑭ زر إعادة التسخين (Reheat)

لاستعمال جهاز الطبخ البخاري

- ابق الجهاز بعيدا عن الجدران والخزانات : فقد يضر بها البخار.
- يتبل الطعام **بعد** الطبخ.اذا دخلت مواد التتبيل في الماء فقد تضر بعنصر التسخين.
- انظر دليل الطبخ في الصفحتين ٤٠١ و ٥٠١.

املئي الخزان بالماء عن طريق:–

١ رفع خزان الماء وتعبئته بالماء البارد.ضعي خزان الماء مرة أخرى في وحدة القاعدة واضغطي عليه برفق ليستقر في موضعه.
أو
٢ ركبي خزان الماء أولاً ثم رشي الماء البارد داخل الخزان.

- تأكدي دائماً أن مستوى الماء تحت علامة) MAX (الحد الأقصى) الموضحة.